

**Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права
потребительской кооперации»**



Утверждаю:
Директор АНОО ПО КТЭиП ПК
Кондрашова О.П.
от « 30 » 05 2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
Автономной некоммерческой образовательной организации
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права
потребительской кооперации»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: очная
срок получения образования: 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль профессионального образования:
технический

	ИТОГО		1512	1404		1404	420	984				576	828
	Экзамены											2	2
	Дифференцированные зачеты (физическая культура)											3	7
	Зачеты												

2. План учебного процесса ШССЗ

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.												
		Формы промежуточной аттестации	Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная			2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего	в том числе		3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
						Теоретическая часть	Практические и лаб. Занятия	Курс. проект.	13 нед (468)	19 нед (684)	10 нед (360)	16 нед (576)	13 нед (468)	10 нед (360)
1	2	3	4	5	7	8	9	11	15	16	17	18	19	20
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)								36	36	36	36	36	36
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		630	210	420	98	322	0						
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	58	10	48	48			48					
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48	48						48		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	.-.ДЗ.-.ДЗ.-ДЗ	190	28	162		162		30	24	36	24	33	15
ОГСЭ.04	Физическая культура	.-.ДЗ.-.ДЗ.-ДЗ	324	162	162	2	160		30	24	36	24	33	15
ЕН. 00.	Математические и общие естественнонаучные дисциплины	1/2/	312	104	208	104	104							
ЕН.01	Математика	ДЗ	63	21	42	6	36		42					
ЕН.02	Экологическое основы природопользования	ДЗ	81	27	54	40	14			54				
ЕН.03	Химия	.-/ДЗ	168	56	112	58	54		48	64				
П.00	Профессиональный цикл		3432	1144	2288	950	1308	30						
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1080	360	720	366	354	0						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ/Э	63	21	42	28	14		42	32				
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	96	32	64	52	12		32					

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	72	24	48	34	14		48				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	24	24					48	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	72	24	48	38	10				48		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	24	24						48
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	102	34	68	34	34					68	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	16	16				32		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48				68		
В.ОП.10	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	ДЗ	48	16	32	16	16			32			
В.ОП.11	Нормативно-технологическая документация	ДЗ	48	16	32	12	20						32
В.ОП.12	Моделирование профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	6	26					32	
В.ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	105	35	70	16	54					40	30
В.ОП.14	Технология трудоустройства	ДЗ	48	16	32	10	22						32
В.ОП.15	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	Э	84	28	56	36	20		56				
ПМ.00	Профессиональные модули		2352	784	1568	584	954	30					
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экзамен модуль	123	41	82	30	52	0					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	123	41	82	30	52	82					

УП.01	Учебная практика	ДЗ			36				36					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			72				72					
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен модуль	291	97	194	80	114	0						
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ/	291	97	194	80	114			100	94			
УП.02	Учебная практика	ДЗ			72						72			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			72						72			
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Экзамен модуль	351	117	234	90	114	30						
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	351	117	234	90	114	30			130	104		
УП.03	Учебная практика	ДЗ			108						72	36		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			72							72		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен модуль	162	54	108	32	76	0						
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	162	54	108	32	76					108		
УП.04	Учебная практика	ДЗ			72							72		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			36							36		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Экзамен модуль	235	85	150	52	98	0						

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	/-	235	85	150	52	98						150	
УП.05	Учебная практика	ДЗ			36								36	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			72								72	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Эм	186	62	124	40	84	0						
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	/-	186	62	124	40	84							124
УП.06	Учебная практика	ДЗ			36									36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			36									36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Экзамен модуль	428	136	292	100	192	0						
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии Повар	ДЗ/ДЗ	428	136	292	100	192		114	178				
УП.07	Учебная практика	ДЗ			36					36				
ПП.07	Производственная практика	ДЗ			72					72				
В.ПМ.08	Организация кооперативного дела и предпринимательства	Экзамен модуль	156	52	104	38	66	0						
МДК.08.01	Основы организации и создания кооперативного бизнеса	ДЗ/ДЗ/ДЗ/-	156	52	104	38	66			104				
УП.08	Учебная практика	ДЗ			36					36				
ПП.08	Производственная практика													
В.ПМ 09	Ресторанный сервис	Экзамен модуль	420	140	280	122	158							
МДК.09.01	Технология приготовления блюд национальных кухонь	/-/Э	261	87	174	76	98					46	64	64
МДК.09.02	Эстетика в оформлении и декорировании закусок	ДЗ	48	16	32	12	20				32			
МДК.09.03	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	Э	111	37	74	34	40					74		

УП.09	Учебная практика	ДЗ			72							72		
ПП.09.	Производственная практика	ДЗ			72									72
	Всего:		4374	1458	2916	1152	1734	30	468	684	360	576	468	360
Всего часов по учебным циклам ППССЗ			4374	1458	2916	1152	1734	30	468	684	360	576	468	360
Общеобразовательная подготовка														
Обязательная часть учебных циклов ППССЗ			3078		2052									
Вариативная часть учебных циклов ППССЗ			1296		864									
Государственная итоговая аттестация			216											
Консультации на учебную группу на весь период обучения	Всего	Дисциплин и МДК							9	11	6	10	9	9
Государственная итоговая аттестация		Учебной практики							36	72	144	180	36	36
1. программа базовой подготовки		Производственной практики							72	72	72	108	72	108
1.1. выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы		Преддипломной практики												144
выполнение дипломной работы с 18.05. по 14.06 (всего 4 нед)		Экзаменов							1	4	1	3	2	2
Защита дипломной работы с 15.06.по 28.06 (всего 2 нед)		Дифференцированных зачетов							5	6	4	7	4	6
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК		38	38	38	36	38	2	468	684	360	576	468	360

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений
для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Гуманитарных, социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка.
3.	Экологические основы природопользования
4.	Технологии продукции общественного питания
5.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве и физиологии питания
7.	Метрологии и стандартизации
8.	Товароведения продовольственных товаров
9.	Организации производства в предприятиях общественного питания
10.	Организации обслуживания в предприятиях общественного питания
11.	Бухгалтерского учета
12.	Психологии профессиональной деятельности
13.	Математических дисциплин
14.	Экономики организации.
15.	Документационного обеспечения управления
16.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
17.	Междисциплинарных курсов
	Лаборатории:
1.	Учебный кулинарный цех
2.	Учебный кондитерский цех
3.	Технических средств обучения
	Спортивный комплекс:
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2.	Актовый зал

4. Пояснительная записка

1. Нормативная база

Настоящий учебный план АНОО ПО «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрировано Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014), Устава образовательной организации.

2. Общие требования к организации образовательного процесса

2.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательного;

общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;

профессионального цикла;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы)

2.2. Обязательная часть ППСЗ по циклам составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 процентов) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, практического опыта за счет увеличения количества часов на освоение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, необходимых для обеспечения

конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

2.3. В учебном заведении в соответствии с Уставом установлена 6-дневная учебная неделя. Занятия группируются парами, продолжительность пары 90 минут. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Контроль успеваемости обучающихся осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся техникума.

2.4. Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студента в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

2.5. Максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения не превышает 54 часа в неделю. Она включает все виды учебной работы студента в образовательном учреждении и вне его: обязательные и факультативные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу и т.п.

3. Общеобразовательный цикл

3.1. В соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения по ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели (1год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) -39 нед./1404 ч., промежуточная аттестация 2 нед./72ч. , на выполнение индивидуального проекта 1 нед./36ч., каникулярное время 11 недель.

3.2. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение 1404 час. распределено на изучение общих дисциплин, дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных дисциплин.

3.3. В качестве дополнительной учебной дисциплины для совершенствования системы знаний в сфере экономики и предпринимательства, в учебный план включена дисциплина «Основы предпринимательства» -84 ч. (Основание: Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования». Рекомендации по организации получения среднего общего

образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015г. №06-259).

3.3. На ОБЖ отводится 100 часов, на физическую культуру – 160 ч. Астрономия – 36ч.

3.4. Учебный год на базе основного общего образования состоит из двух семестров, самостоятельная работа не предусмотрена.

3.5. Промежуточная аттестация -72 ч., текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

4. Формирование вариативной части ППСЗ

Вариативная часть 1296/864 использованы следующим образом:

-в соответствии с потребностями работодателей введены новые общепрофессиональные дисциплины Процессы, формирующие качество продукции общественного питания 32ч, Нормативно-технологическая документация 32ч, Моделирование профессиональной деятельности 32ч, Психология и этика профессиональной деятельности 70ч, Технология трудоустройства 32ч, Основы бухгалтерского учета и калькуляция 56ч.

- для расширения возможности трудоустройства выпускников, для подготовки обучающихся к последующей трудовой деятельности с учетом потребностей региона, которая обеспечивает формирование организационной, экономической финансовой, управленческой и правовой компетентности в области предпринимательской деятельности и способностей их предъявления в учебный план включены ПМ 08 Основы организации и создания кооперативного бизнеса 104ч, ПМ 09 Ресторанный сервис 280ч.

5. Программа подготовки специалистов среднего звена

5.1. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно графику учебного процесса. Общая продолжительность теоретического обучения на базе основного общего образования – 199 недель.

5.2. Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 7164/4788 в том числе общеобразовательный цикл – 2106/1404 час, на базе среднего общего образования 4374/2916 ч., общий гуманитарный и социально-экономический цикл- 630/420 ч; математический и общий естественнонаучный цикл – 312/208 часов, профессиональный цикл – 3432/2288 часов, промежуточная аттестация 5 недель, учебная практика и производственная практика 28 недель..

5.3. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы — философии» - 48, «История» - 48, «Иностранный язык» - 162 «Физическая культура» - 162 ч.

5.4. Практикоориентированность подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет 64 % от объема образовательной нагрузки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.

5.5. При реализации ППССЗ предусматривается проведение учебной и производственной практики.

5.5.1 Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ.01, ПМ 02, ПМ.03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ06, ПМ06, ПМ07, ПМ08, ПМ 09. Концентрированно/рассредоточено в III, VI V, VI, VII, VIII семестрах общее количество часов 504 ч.

5.5.2. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Продолжительность данного вида практики составляет 14 недель. Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ07 концентрированно, общее количество 504 ч.

5.5.3. Преддипломная практика направлена на углубление обучающимся первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Продолжительность преддипломной практики составляет 4 недели, проводится концентрированно по окончании теоретического обучения и промежуточной аттестации на 3 курсе обучения.

5.6. Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачёт, экзамен, комплексный экзамен. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится в счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Количество экзаменов и зачетов не превышает установленные нормы: не более 8 экзаменов и 10 зачетов в учебном году (без учета зачета по физической культуре).

5.7. Курсовая работа рассматривается как вид учебной деятельности и выполняется в пределах часов, отведенных на изучение профессиональных модулей ПМ 03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

8.8. Учебным планом предусмотрен квалификационный экзамен по завершению освоения профессиональных модулей направленный на проверку форсированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен (не освоен)».

5.9. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является квалификационный экзамен по результатам освоения, которого обучающиеся получают свидетельство об освоении профессии «Повар». В качестве внешних экспертов к работе в аттестационных комиссиях по приёму экзаменов по профессиональным модулям привлекаются представители работодателя.

5.10. С целью оптимизации (сокращения) количества форм промежуточной аттестации в учебном году предусматривается использование различных форм (итоговая оценка) текущего контроля оценивания знаний обучающихся.

5.11. Государственная (итоговая) аттестация включает государственный экзамен с элементами демонстрационного экзамена, подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы), соответствующей по тематике содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

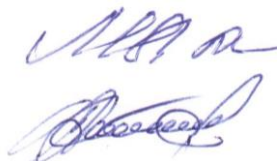
5.12. На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели, на защиту 2 недели.

5.13. Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации утверждаются директором после предварительного заключения работодателей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются АНОО ПО «КТЭиП ПК» на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

Согласовано:

Зам. директора по УР

Председатель ЦК



М.Б.Биче-оол

Р.С. Даваа

