

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАОУ СПО

«ОТТ имени А.И. Стеценко»

В.И. Горшенин

2015 год



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Филиала Государственного автономного образовательного учреждения

«Орский технический техникум им. А.И. Стеценко» пос. Новоорск

по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

По программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения : 3 года 10 месяцев

На базе : основного общего образования

2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы		Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего		
					альности	ипломная				
1	39	-	-	-	2	-	11	52		
2	36	4	-	-	2	-	10	52		

3	23	11	5	-	2	-	11	52
4	24	4	2	4	1	6	2	43
Всего	122	19	7	4	7	6	34	199

2.1 План учебного процесса

индекс

									612	792	576	738	324	648	432	198
О.00	Общеобразовательная подготовка			702	1404	710	694	0	612	715						
ОДб.01	Русский язык	ДЗ/Э	117	39	78	40	38		34/17	44/22						
ОДб.02	Литература	-/ДЗ	176	59	117	80	37		68	49						
ОДб.03	Иностранный язык	З/дз	117	39	78	18	60		34	44						
ОДб.04	История	-/ДЗ	175	58	117	101	16		68	49						
ОДб.05	Обществознание	ДЗ	117	39	78	52	26			78						
ОДб.10	География	ДЗ	58	19	39	27	12		39							
ОДб.11	Естествознание	ДЗ	176	59	117	57	60			117						
ОДб.13	Физическая культура	З/ДЗ	175	58	117	2	115		68	49						
ОДб.14	ОБЖ	-/дз	105	35	70	40	30		29	41						
ОДп.15	Математика	з/ Э	435	145	290	100	190		102	188						
ОДп.16	Информатика и ИКТ	-/Дз	143	48	95	45	50		34	61						
ОДп.20	Экономика	-/Э	150	50	100	70	30		68	32						
ОДп.21	Право	-/ДЗ	162	54	108	78	30		68	40						
Обязательная часть циклов ППССЗ																
					2916 (без практик)											
ОГЭ.00	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл		711	237	474	98	386	-	0		166	132	40	56	36	44
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	72	24	48	32	16	-				48				
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	32	16	-			48					

ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/-/-/-/Д З	243	81	162	2	160	-			32	42	20	28	18	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/3/3/3/Д ДЗ	243	81	162	2	160	-			32	42	20	28	18	22
ОГСЭ.05	Культура делового общения	дз	81	27	54	30	24				54					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		<u>313</u>	<u>105</u>	<u>208</u>	<u>117</u>	<u>91</u>				<u>103</u>	<u>105</u>				
ЕН.01	Математика	Дз	75	25	50	13	37				50		-	-	-	-
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Дз	68	23	45	31	14					45				
ЕН.03	Химия	-/Э	170	57	113	73	40				53	60				
П.00	Профессиональный цикл (в т.ч. практика)										247	669	536	824	578	424
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		<u>813</u>	<u>271</u>	<u>542</u>	<u>280</u>	<u>262</u>				<u>307</u>	<u>113</u>	<u>68</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>54</u>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	93	31	62	36	26				62					
ОП.02	Физиология питания	дз	57	19	38	20	18				38					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	90	30	60	28	32				60					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/дз	78	26	52	20	32				36	16				
ОП.05	Метрология и стандартизация	дз	54	18	36	18	18					36				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	51	17	34	18	16				34					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз	81	27	54	32	22									54
ОП.08	Охрана труда	дз	57	19	38	26	12					38				
	Безопасность	дз	102	34	68	32	36						68			

ОП.09	жизнедеятельности															
ОП.10	Организация и техническое оснащение рабочего места	-/дз	150	50	100	50	50			77	23					
	Профессиональные модули (в т.ч. практика)		3546	<u>846</u>	1008+684в.ч= 1692+1008 практики=2700	<u>824</u>	<u>868</u>				496	468	824	578	334	
ПМ 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<u>Эк (5с)</u>	<u>522</u>	<u>120</u>	<u>402</u>	<u>120</u>	<u>120</u>	<u>20</u>			<u>232</u>	<u>170</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,дз	360	120	240	120	120	20			178	62				
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>	-,з	90		90						54	36				
<i>ПП.01</i>	<i>Производственная практика</i>	дз	72		72							72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<u>Эк (6с)</u>	<u>504</u>	<u>120</u>	<u>384</u>	<u>120</u>	<u>120</u>				<u>42</u>	<u>62</u>	<u>280</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,дз	360	120	240	120	120				42	44	154			
<i>УП.02</i>	<i>Учебная практика</i>	-,з	72		72							18	54			
<i>ПП.02</i>	<i>Производственная практика</i>	дз	72		72								72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной	<u>Эк (8с)</u>	<u>540</u>	<u>120</u>	<u>420</u>	<u>120</u>	<u>120</u>	<u>20</u>					<u>184</u>	<u>164</u>	<u>72</u>	

	подразделения															
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-,дз	321	107	214	104	110								114	100
УП.06	Учебная практика	з	36		36											36
ПП.06	Производственная практика	дз	18		18											18
ПМ 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Эк (5с)	597	139	458	120	158				222	236	0		0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «повар»	-,дз	417	139	278	120	158				168	110				
УП.07	Учебная практика	-,з	108		108						54	54				
ПП.07	Производственная практика	дз	72		72							72				
ВСЕГО (с практикой/без практики)					5328/4320	2128	2321									
Практикоориентированность – 54%																
А так же:	1.Преддипломная практика	дз	144		144											4 нед
	2.Государственная итоговая аттестация	Э	216		216											6 нед
	3. промежуточная аттестация				7 недель (252 ч.)											
	4. каникулы				34 недели											
Консультации на учебную группу по 4 часа на 1 обучающегося в год						ВСЕГО	Дисциплин И МДК	612	792	576	738	324	648	432	198	
Государственная (итоговая) аттестация							Учебной практики (594ч)	0	0	0	108	108	162	180	36	
1. Программа базовой или углубленной подготовки							Производственной практики (414 ч)	0	0	0	0	144	72	0	198	
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы							каникулы	2	9	2	9	2	8	2	-	
							экзаменов	0	3(2н)	2(1н)	1(0,5)	2(1н)	1(0,5н)	0	4(2н)	

Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)		Дифференцированных зачетов	2	8	5	6	4	2	2	7
Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)		Зачетов	2	0	0	0	2	2	3	1

Перечень

кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

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;

метеорологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс: спортивный зал; открытая спортивная площадка, с беговой дорожкой, в т.ч. с элементами полосы препятствий; место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Пояснительная записка.

Настоящий учебный план филиала ГАОУ СПО ОТТ им. А.И. Стеценко п. Новоорск разработан на основе Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального [19.02.10](#) «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрирован в Минюст России 23 июля 2014 г. регистрационный N 33234

- 4.1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.
- 4.2. Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
- 4.3. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Продолжительность занятий парами по 45 минут, перерыв между уроками в паре 5 минут, между парами не менее 10 минут, согласно расписанию
- 4.4. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.
- 4.5. Выполнение курсовых проектов (работ) рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.
- 4.6. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (различные формы внеаудиторных занятий в спортивных секциях).
- 4.7. Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, для девушек будет использовано на освоение основ медицинских занятий.
- 4.8. Лабораторные и практические занятия по дисциплинам всех циклов и профессиональным модулям проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.
- 4.9. **консультации для обучающихся предусматриваются в объеме по 4 часа на 1 обучающегося на каждый учебный год и распределяются следующим образом:**
- 1. по 10 часов консультаций на дисциплины и МДК, по которым предусмотрена итоговая аттестация в форме экзамена.**
 - 2. по 10 часов на курсовое проектирование.**
 - 3. по 10 часов для подготовки к экзаменам квалификационным**
 - 4. по 5-10 часов на оставшиеся дисциплины учебного плана, в зависимости от объема аудиторной нагрузки**
 - 5. по не менее 20 часов на дисциплины ООД, по которым предусмотрена итоговая аттестация в форме экзаменов**
 - 6. 20 часов на Литературу, в связи с «годом Литературы» и насыщенным планом мероприятий этой направленности**
- Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяет преподаватель по мере необходимости.
- 4.10. В период обучения после изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» с юношами проводятся учебные военные сборы.

4.13. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практика.

Производственная практика состоит из двух этапов: практика по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены в рабочих программах учебных и производственных практик.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Общеобразовательный цикл.

Реализация ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказом Минобрнауки от 09.03.2004г. №1312 в редакции приказа Минобрнауки РФ от 20.08.2008г. №241).

В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» определен социально-экономический профиль.

Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляет 39 недель. С учётом этого срок обучения по ППССЗ СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы.

Учебное время, отведённое на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе рекомендаций Минобрнауки РФ, 2007г. На изучение дисциплины ОБЖ отведено 70 час. (приказ Минобрнауки от 20.09.2008г. №241), на дисциплину физическая культура отведено 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки от 30.08.2010г. №889).

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет приступить к освоению ППССЗ по 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Формирование вариативной части ППССЗ.

Вариативная часть ППССЗ составляет 1296 часов (30%) максимальной учебной нагрузки и 864 часов (30%) аудиторной учебной нагрузки. Вариативная часть ППССЗ специальности направлена на увеличение часов по циклам дисциплин и предусмотренных ФГОС СПО и введение дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, не предусмотренных ФГОС СПО. Часы вариативной части распределены следующим образом: на дисциплины ОП.01 – 16 часов, Оп 03-10 часов, 684 аудиторных часа – на мдк профессиональных модулей

Образовательным учреждением за счёт часов вариативной части введены дисциплины:

1. ОП.10 «Организация и техническое оснащение рабочего места (100 аудиторных часа)», направленной на формирование следующих знаний и умений:

Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

знать:

характеристики основных типов организации общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования;

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Таким образом, отрабатываются ОК 1-9

ПК 8.2 : организовывать рабочее место с подбором необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и производить обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства;

2. Поскольку профессиональная деятельность выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» будет связана с общением с людьми, выполнением заказов, работой в трудовом коллективе, - учебным учреждением также была введена дисциплина ОГСЭ 05 «Культура делового общения» (54 аудиторных часов) для формирования дополнительных знаний и умений, а именно:

Знать:

- деловой этикет, его структуру и функции, профессиональную этику, этику отношений с потребителями, в управлении персоналом и в рекрутинге;
- значение этики в системе деловой активности; принципы этики деловых отношений; структуру этических отношений;
- структуру общения; специфику делового общения; виды отношений; формы делового общения;
- общие правила подготовки к переговорам;
- барьеры делового общения и способы их преодоления;
- структуру конфликта, типологию конфликтных личностей;
- структуру имиджа;
- основные положения делопроизводства.

Уметь:

- идентифицировать ошибки восприятия;
- различать девиантное поведение, неправомерное и неэтичное деловое поведение;
- учитывать национальные особенности делового общения во взаимодействии в профессиональной среде;
- проводить переговоры с учетом национальных особенностей партнеров по деловому общению;
- выявлять и преодолевать ошибки телефонных переговоров;

— анализировать стратегии взаимодействия в переговорах и конфликтах, а также причины возникновения конфликтов.

Таким образом, по дисциплине ОГСЭ05 формируются **ОК 1-9, ПК 8.1: Вести общение на рабочем месте с соблюдением этических норм и правил делового общения**

В качестве рабочей профессии в рамках ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», решено ввести освоение профессии «Повар» и ввести МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «повар». В котором осваиваются ОК 1-9, **ПК.7.1 «Приготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия»**

Формы проведения промежуточной аттестации.

Формами текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям является: экзамен, дифференцированный зачёт, зачёт, контрольная работа, в соответствии с учебным планом. Формы контроля доводятся до сведения обучающихся в течении первых двух месяцев обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ по специальности, создаются фонды оценочных средств, позволяющих оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации разрабатываются методическими комиссиями и утверждаются заведующим филиалом. Экзамены по дисциплинам общеобразовательного цикла - по физике русскому языку и математике – проводятся в письменной форме.

В филиале создаются условия для максимального приближения программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности. Для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня усвоения дисциплины;
- Оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.

Государственная аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе, выпускником могут быть представлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческих работ по специальности, характеристики с места прохождения преддипломной практики.