

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУПО «СТЭТ»
 В.Г. Арвеладзе
«15» 05 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
ГБОУПО «СТЭТ»

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес.
на базе среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) ГБОУПО «СТЭТ» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрированного в Министерстве юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014 г.) Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464, разъяснений ФИРО по формированию учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», письма Минобрнауки от 30.12.199 № 16-52-290 ин/16-13 «О рекомендациях по организации учебного процесса по заочной форме обучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1 Начало учебного года устанавливается – не позднее 1 октября.

Продолжительность обучения 3 года 10 месяцев.

1.2.2 Годовой бюджет времени при заочной форме обучения распределяется следующим образом (кроме последнего курса): каникулы – 9 недель (в летний период), промежуточная аттестация – 4 или 5 недель в зависимости от курса, учебная и производственная практики (по профилю специальности), самостоятельное изучение учебного материала – в остальное время. На последнем курсе бюджет времени распределяется следующим образом: промежуточная аттестация – 4 недели, производственная практика (преддипломная) – 4 недели,

государственная итоговая аттестация – 6 недель, из них, самостоятельное изучение учебного материала в остальное время.

1.2.3 На обязательные учебные аудиторные занятия в учебном году отводится 160 часов. Продолжительность обязательных учебных аудиторных занятий не превышает 8 часов в день.

1.2.4 Продолжительность учебных занятий группировкой парами – 90 минут. Перерыв между полупарами 5 минут. Перерыв между учебными занятиями составляет не менее десяти минут.

1.2.5 При заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные и установочные занятия, лабораторные и практические занятия, курсовая работа, промежуточная аттестация, консультации, учебная, производственная (по профилю специальности) практики, производственная практика (преддипломная), государственная итоговая аттестация. В целях реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий.

1.2.6 Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на его изучение, и в объеме, предусмотренном рабочим учебным планом для очной формы обучения.

1.2.7 Учебная, производственная (по профилю специальности) практики реализуются обучающимися самостоятельно с представлением установленной документации с последующей защитой во время квалификационного экзамена по соответствующему профессиональному модулю. Объем учебной и производственной (по профилю специальности) практик соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и составляет 28 учебных недель (1008 часов).

- 1.2.8 В 8 семестре после изучения профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по профессии»: в объеме 108 часов и сдачи экзамена (квалификационного) обучающемуся присваивается квалификация 16675 Повар, 12901 Кондитер и выдаются свидетельства установленного образца.
- 1.2.9 Производственная практика (преддипломная) проводится после освоения теоретической части ППССЗ, учебной и производственной (по профилю специальности) практик в 8 семестре в количестве 4 учебных недель (144 часа) на предприятиях различных форм собственности. В период прохождения производственной практики (преддипломной) обязательным является ведение дневника практики с последующей его защитой, а также выполнение практических заданий, направленных на углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.
- 1.2.10. В учебном плане по дисциплине «Физическая культура» предусматриваются занятия в объеме не менее 2 часов.
- 1.2.11. Консультации для обучающихся заочной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год и могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионное время. Формы проведения консультаций - групповые и индивидуальные.
- 1.2.12. Срок обучения на заочной форме увеличивается не более чем на 1 год, согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Формирование вариативной части ППССЗ

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания предусмотрено 1296 часов всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе 864 часов обязательных учебных занятий на вариативную часть.

Объём времени, отведённый на вариативную часть ППССЗ, используется на увеличение объёма времени дисциплин и модулей обязательной части, введены дисциплины, определяющие отраслевую направленность обучения (табл. 1). Распределение часов вариативной части соответствует плану учебного процесса. Вариативная часть даёт возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Таблица 1

№	Дисциплина (МДК)	БУП часов	Добавлено часов	Всего часов	Обоснование
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	624	908	1532	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	50	70	120	Даёт возможность расширить и углубить санитарно-технологические требования к современному оборудованию, инвентарю, правил личной гигиены.
ОП.02	Физиология питания	46	22	68	Даёт возможность расширить и углубить знания по нормам и принципам сбалансированного питания. Умение составлять рацион питания.
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	148	68	216	Даёт возможность расширить и углубить знания организации хранения и контролю запасов и сырья, оформлять технологическую документацию.
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	66	38	104	Даёт возможность расширить и углубить знания по различным видам программного обеспечения, используемых в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация	64	26	90	Даёт возможность расширить и углубить знания по действующим стандартам. Оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	66	30	96	Даёт возможность расширить и углубить знания по нормативной базе в профессиональной деятельности.
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	30	60	90	Даёт возможность расширить и углубить знания и применять в профессиональной деятельности приемы делового и

					управленческого общения
ОП.08	Охрана труда	32	24	56	Даёт возможность расширить и углубить знания в определении опасных и вредных производственных факторов, использование средств индивидуальной защиты в профессиональной деятельности.
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	22	80	102	Даёт возможность расширить и углубить знания об основных видах потенциальных опасностей, прогнозирования развития событий при чрезвычайных ситуациях, основ военной службы и обороны государства
ОП.10	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	-	180	180	Даёт возможность расширения и углубления подготовки, определенной содержанием обязательной части, анализировать и оценивать информацию в связи с изменениями в нормативно-правовой базе.
ОП.11	Профессиональная этика	-	62	62	Даёт возможность расширения и углубления подготовки, определенной содержанием обязательной части, анализировать и оценивать информацию в связи с изменениями в нормативно-правовой базе.
ОП.12	Оборудование в предприятиях общественного питания	100	62	162	Даёт возможность углубления подготовки, определяемой содержанием обязательных задач, в частности современных тенденций развития оборудования в предприятиях общественного питания.
ОП.13	Зарубежная кухня и кухня народов Крыма	-	58	58	Даёт возможность расширения и углубления подготовки, определенной содержанием обязательной части, анализировать и оценивать информацию в связи с изменениями в нормативно-правовой базе.
ОП.14	Организация производства в предприятиях общественного питания	-	128	128	Даёт возможность расширения и углубления подготовки, определенной содержанием

	питания					обязательной части, анализировать и оценивать информацию в связи с изменениями в нормативно-правовой базе.
ПМ.00		1512	292	1804		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	154	100	254		
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	154	100	254		Дает возможность расширения и углубления теоретической подготовки и формирования профессиональных навыков в практических и лабораторных работах по приготовлению полуфабрикатов.
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	242	46	288		
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	242	46	288		Дает возможность расширения и углубления теоретической подготовки и формирования профессиональных навыков в практических и лабораторных работах по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	502	16	518		
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	502	16	518		Дает возможность расширения и углубления теоретической подготовки и формирования профессиональных навыков в практических и лабораторных работах по приготовлению

						сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	350	12	362		
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	350	12	362		Дает возможность расширения и углубления теоретической подготовки и формирования профессиональных навыков в практических и лабораторных работах по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	110	100	210		
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	110	100	210		Дает возможность расширения и углубления теоретической подготовки и формирования профессиональных навыков в практических и лабораторных работах по приготовлению сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	154	18	172		
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	154	18	172		Дает возможность расширения и углубления теоретической подготовки и формирования профессиональных навыков в практических работах по оформлению документов, расчёту заработной платы и экономических показателей

1.4. Порядок аттестации обучающихся

1.4.1. Освоение образовательной программы сопровождается текущим контролем успеваемости, промежуточной аттестацией успеваемости обучающихся.

1.4.2. В процессе обучения успеваемость студентов оценивается: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», «зачтено» и «не зачтено», «освоено», «не освоено».

1.4.3. Определены формы текущего контроля в виде семинарских занятий, контрольных работ, тестирования, защиты творческих работ, проектов и др. Процедура проведения текущего контроля по каждой из выбранных форм определяется преподавателями, ведущими дисциплину.

1.4.4. Промежуточная аттестация предусматривает обязательную аттестацию всех дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ и осуществляется в формах зачёта, дифференцированного зачёта, экзамена, экзамена (квалификационного).

1.4.5. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в каждом учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

1.4.6. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

1.4.7. Аттестация по итогам производственной практики (преддипломной) проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

1.4.8. Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и проводится после освоения образовательной программы в полном объеме в форме написания и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

1.4.9. Государственная итоговая аттестация выпускника (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) осуществляется государственной экзаменационной комиссией в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

1.4.10. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО.

Учебный план группа ТП-833

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам							
					всего занятий	лекций	лаб. и прак. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
									1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-	63/ДЗ/Э	630	572	58	14	44	0	8	30	6	8	0	0	6	0
ОГСЭ.01	Основы философии	-3	54	42	12	6	6			12						
ОГСЭ.02	История	-ДЗ	54	42	12	6	6			12						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-ДЗ	198	170	28	0	28		8	6	6	8				
ОГСЭ.04	Физическая культура	-ДЗ	324	318	6	2	4									
ЕН.00	Математический и общий	-3/2/ДЗ/Э	312	256	56	28	28	0	18	14	0	12	0	0	0	12
ЕН.01	Математика	-ДЗ	54	42	12	6	6									
ЕН.02	Экологические основы	-ДЗ	48	36	12	6	6									
ЕН.03	Химия	-Э	210	178	32	16	16		18	14						
П.00	Профессиональный цикл		4440	3914	526	242	254	30	54	36	74	60	80	80	74	68
ОП.00	Общепрофессиональные	-3/9/ДЗ/Э	1532	1290	242	108	134	0	54	36	38	20	42	38	14	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена	Э	120	102	18	8	10		18							
ОП.02	Физиология питания	-ДЗ	68	56	12	6	6			12						
ОП.03	Организация хранения и контроль	-Э	216	184	32	16	16		20	12						
ОП.04	Информационные технологии в	ДЗ	104	88	16	0	16		16							
ОП.05	Метрология и стандартизация	-ДЗ	90	76	14	6	8						14			
ОП.06	Правовые основы профессиональной	-ДЗ	96	82	14	6	8									
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и	-ДЗ	90	76	14	6	8							14		
ОП.08	Охрана труда	-ДЗ	56	44	12	6	6			12						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	102	88	14	6	8				14					
ОП.10	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	-ДЗ	298	246	52	26	26						28	24		
ОП.11	Оборудование в предприятиях общественного питания	-Э	164	140	24	12	12				24					
ОП.13	Организация производства в предприятиях общественного питания	-ДЗ	128	108	20	10	10					20				
ПМ.00	Профессиональные модули	-3/ДЗ/Э/к	2908	2624	284	134	120	30	0	0	36	40	38	42	60	68
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление	-3/ДЗ/Э/к	398	362	36	16	20	0	0	0	36	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной	-Э	254	218	36	16	20				36					
УП.01	Учебная практика		108	108			108				108					

[illegible]

**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для группы ТП-83 заочной
формы обучения**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
I курс	38	-	-	-	5	-	9	52
II курс	33	3	2	-	5	-	9	52
III курс	33	3	2	-	5	-	9	52
IV курс	22	3	3	4	5	6	-	43
Всего	126	9	7	4	20	6	27	199