

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КЛЕПИКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ОГБПОУ «СКТТ»)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «СКТТ»
В.С. Бряков
« 01 » сентября 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**программы подготовки специалистов среднего звена
базовой подготовки
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

**Квалификация - техник - технолог
Форма обучения - заочная
Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 месяцев на базе
среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования –
естественно- научный**

Спас-Клепики 202

1.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Клепиковский технологический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология производства 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.).

Заочная форма – форма обучения, позволяющая сочетать получение образования с профессиональной деятельностью.

Срок обучения по заочной форме на базе среднего общего образования увеличен на 1 год.

1.2 Организация учебного процесса и режима занятий

Начало учебного года – 1 октября.

Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при заочной форме получения образования составляет 160 академических часов в год, в данную нагрузку не входит учебная и производственная практика по профессиональным модулям.

Основной формой организации образовательного процесса является лабораторно - экзаменационная сессия. Продолжительность лабораторно - экзаменационных сессий на 1,2 курсах – 30 дней, на 3,4 курсах -40 дней. В общую продолжительность входят выходные и праздничные дни, дни сдачи экзаменов.

В начале первого курса проводится установочная сессия.

Продолжительность учебного дня не более 8 часов.

Продолжительность занятий по учебной дисциплине, МДК составляет два академических часа с перерывом не менее 10 мин. Продолжительность академического часа – 45 мин

Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули в соответствии с учебным планом завершаются следующими формами промежуточной аттестации:

- по дисциплинам профессионального учебного цикла и учебных циклов ОГСЭ и ЕН рекомендуемые формы промежуточной аттестации – З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен),

- по дисциплине «Физическая культура» (в учебном цикле ОГСЭ) рекомендуемая форма промежуточной аттестации – ДЗ (дифференцированный зачет),

- по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – Эк (экзамен квалификационный),

- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля: по МДК – экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет,

- возможно проведение комплексного экзамена или комплексного дифференцированного зачета по учебным дисциплинам, а также всем МДК в составе модуля.

- возможно проведение комплексного экзамена (квалификационного) по двум или нескольким профессиональным модулям.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация на каждый семестр может не планироваться.

Формы и процедуры промежуточного и текущего контроля знаний оговорены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе лабораторно-экзаменационной сессии не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета дифференцированного зачета по физической культуре).

Домашних контрольных работ не более 10, в том числе по дисциплине не более 2.

Экзамен (квалификационный) представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, направленного на проверку сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с оценкой.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение студентами всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Учебным планом предусмотрены курсовые работы:

-МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции,

-МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает 8 часов обязательных аудиторных занятий и выполнение домашней контрольной работы.

Дисциплина «Иностранный язык» реализуется на каждом курсе.

По заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные и установочные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, индивидуальные занятия, межгрупповые занятия, контрольные работы, курсовые работы, консультации.

Консультации для студентов заочной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часов на каждого студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные, могут проводиться в период сессии и межсессионный период.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности), производственная (преддипломная).

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами общих и профессиональных компетенций, приобретении практического опыта в рамках профессиональных модулей и реализуются студентами самостоятельно с представлением и последующей защитой дневников и отчетов.

Преддипломная практика является обязательной, продолжительностью 4 недели и предусматривает сбор материала для выпускной квалификационной работы.

1.3 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть в объеме 864 часа, из них 452 часа практических (лабораторных) работ использована:

-на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части в объеме 410 часов,

- на введение новых дисциплин, профессиональных модулей в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения в объеме 454 часа.

Таблица 1 - Распределение вариативной части

Наименование дисциплин, МДК, профессиональных модулей	Распределение вариативной части, ч	
	на увеличе-	на введение до-

	ние объема обязательных дисциплин, МДК	полнительных дисциплин, МДК, профес- сиональных мо- дулей
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи		73 (24)
ОГСЭ.06 Основы технологии учебной и исследовательской деятельности		32 (10)
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	28(10)	
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	40 (10)	
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	27(20)	
ОП.05 Метрология и стандартизация	10	
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	35 (12)	
ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	34(14)	
ОП.08. Охрана труда	20 (10)	
ОП.10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		171 (66)
ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания		96 (36)
ОП.12 Трудоустройство и профессиональная адаптация		40 (16)
ОП.13 Спецрисунок и лепка		42 (36)
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	20 (20)	
МДК. 03.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции	40 (40)	
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20 (20)	
МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	20 (20)	
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	20 (20)	
МДК.07.01 Организация работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	96 (68)	
Итого	410 (264)	454 (188)

1.4 Порядок аттестации студентов

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС). ФОС единые для очной и заочной форм обучения и позволяют оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, портфолио студента и с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам – в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов.

Промежуточная аттестация проводится для оценки уровня освоения дисциплин, МДК и оценки компетенций студентов.

Администрация образовательного учреждения определяет перечень дисциплин по каждой форме аттестации, который отражается в учебном плане.

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация образовательного учреждения.

Оценку всех ОК, ПК указанных в ФГОС по каждой дисциплине, профессиональному модулю осуществляют все преподаватели дисциплин, разделов и тем МДК, мастера производственного обучения по каждому виду учебной деятельности в процессе освоения ППСЗ в форме наблюдения и оценки (интерпретации):

- на лабораторных и практических занятиях,
- при выполнении самостоятельной работы,
- при защите отчетов по учебной и производственной практике,
- при курсовом проектировании,
- при дипломном проектировании,
- при выполнении студентами внутреннего распорядка Учреждения.

При наличии документа о квалификации по профессии, осваиваемой в рамках ППССЗ в профессиональном модуле, студенту перезачитывается вид профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательной организацией на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 21 декабря 2012 года г. № 273-ФЗ

Основными этапами выполнения дипломной работы являются:

- выбор темы, получение задания на выполнение работы,
- подбор и изучение литературы,
- составление плана работы,
- составление графика выполнения работы,
- разработка ВКР,
- представление работы руководителю, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний,
- рецензирование работы.

Тематика и руководители дипломного проектирования определяются не позднее 2-х месяцев до начала производственной практики (преддипломной).

Темы дипломных работ определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседаниях ЦМК, утверждаются директором Учреждения.

Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики консультаций и выполнения дипломной работы. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство дипломной работы.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является выполнение обучающимся в полном объеме учебного плана и отсутствие академической задолженности

3 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
Кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования
5.	ОБЖ и безопасности жизнедеятельности
6.	Охраны труда
7.	Математики
8.	Литературы, русского языка и культуры речи
9	Общественных дисциплин
10	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории	
11	Химии
12	Метрологии и стандартизации
13	Микробиологии, санитарии и гигиены
14	Физики
Мастерские	
15	Учебный кулинарный цех
16	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
17	Спортивный зал
18	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
19	Стрелковый тир
Залы	
20	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
21	Актовый зал

