

Утверждаю
Директор ОГБПОУ
«Ряжский технологический
техникум »

_____ Тяжло О.М..
« _____ » _____ 2017г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОГБПОУ «Ряжский технологический техникум»

наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование/ специальности

базовой подготовки

гр.20

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) - Технолог

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	29.5	5.5	4		2		11	52
III курс	30	10	-		2		10	52
IV курс	13	4	13	4	1	6	2	43
Всего	111.5	19.5	17	4	7	6	34	199

При заполнении таблицы «Сводные данные по бюджету времени» следует использовать сведения о количестве недель, отведенных на обучение по циклам и разделам, из соответствующего ФГОС – Таблица «Нормативный срок освоения».

Для каждого курса изучения заполняется отдельная строка, и указанные количества недель суммируются в столбце 9 «Всего». Следует оставить количество строк, соответствующее реальному количеству курсов. Обучение всегда начинается с первого курса, независимо от образовательной базы (среднее общее или среднее полное).

В строке «Всего» суммируются указанные количества недель в соответствующих столбцах. В итоговых ячейках столбцов 2, 5, 6, 7, 8 и 9, а также итоговая сумма столбцов 3+4 должны совпадать с указанными в тексте ФГОС.

3. План учебного процесса Технолог

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная					I курс		II курс		III курс		IV курс	
				самостоятельная работа	в т. ч.			1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 15 нед.
					обязательная	занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов) для СПО								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл		2116	702	1404			576	828	0	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык и литература	З/Э	293	98	195		0	102	93	0	0	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	З/ДЗ	175	58	117		0	48	69	0	0	0	0	0	0
ОДБ.04	История	З/ДЗ	175	58	117		0	48	69	0	0	0	0	0	0
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	З/ ДЗ	162	54	108		0	58	50	0	0	0	0	0	0
ОДБ.06	Химия	З/Э	162	54	108		0	34	74	0	0	0	0	0	0
ОДБ.07	Биология	З/ДЗ	117	39	72		0	34	38	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Физическая культура	З/ДЗ	175	58	117		0	48	69	0	0	0	0	0	0
ОДБ.09	ОБЖ	З/ДЗ	105	35	70		0	34	36	0	0	0	0	0	0
ОДП.10	Математика	З/Э	234	78	156		0	68	88	0	0	0	0	0	0
ОДП.12	Физика	З/ ДЗ	146	49	97		0	34	63	0	0	0	0	0	0

¹ В строках дисциплин и МДК выбираются формы из возможных вариантов промежуточной аттестации (З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен), для практик – только зачет, и указываются в строку через запятую в соответствии с семестрами изучения, в строках циклов и модулей указывается суммарное количество каждой из форм через слеш (косую черту).

[illegible]

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	КЭ	393	85	308					70	190				40
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	255	85	170			0	0	70	100	0	0	0	0
УП.01		З			90						90				
ПП.01		ДЗ			48										48
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	КЭ	498	90	408						106	212			90
МДК.02	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	270	90	180			0	0	0	70	110	0	0	0
УП.02		З			138						36	102			
ПП.02		ДЗ			90										90
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	КЭ	711	147	564							288	180		114
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	441	147	294			0	0	0	0	198	96	0	0
УП.03		З			174							90	84		
ПП.03		ДЗ			96										114
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	КЭ	318	60	258								204		54
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	180	60	120			0	0	0	0	0	120	0	0
УП.04		З			84								84		
ПП.04		ДЗ			54										54
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	КЭ	327	63	264								58	152	54
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	189	63	126			0	0	0	0	0	58	68	0
УП.05		З			84									84	
ПП.05		ДЗ			54										54
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	КЭ	210	70	140								36	164	108
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	210	70	140			0	0	0	0	0	36	104	0

УП.06		З			60									60	
ПП.06		ДЗ			108										108
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар	КЭ	198	66	132					204	144				
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из различных видов продуктов	Э	198	66	132			0	0	132	0	0	0	0	0
УП.07		З			72					72					
ПП.07		ДЗ			144						144				
Всего					5328			612	792	612	792	612	828	612	468
ПДП	Преддипломная практика (только для СПО)														4 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.) 1 курс: русский язык – 20 час., математика – 20 час., физика – 20час.. 2 курс: МДК 01.01. – 30 час., МДК 07.01 – 30 час. 3 курс: МДК 03.01. –20 час., МДК 04.01. – 20 час., МДК 02.01 – 20 час.. 4 курс: МДК 05.01. – 20 час., МДК 06.01 –20 час. Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1 Дипломный проект (работа) (обязательно для СПО) Выполнение дипломного проекта (работы) с 28 мая по 15 июня (всего 3 недели) Защита дипломного проекта (работы) с18июня по 24 июня (всего 1 неделя)					Всего	Дисциплин и МДК		12	12	8	9	5	11	6	1
						учебной практики		0	0	0	1	2	2	2	
						производст. практики / преддипл. практика (для СПО)		0	0	0	1	0	0	0	6
						экзаменов		0	3	1	2	1	2	1	3
						дифф. зачетов		12	9	6	4	3	4	5	7
						зачетов		12	0	4	4	4	2	3	3

Условные обозначения

- * – указывается количество часов (если часов не предусмотрено – проставить «0»);
- ** – указывается количество недель;
- N – указывается количество зачетов / дифференцированных зачетов / экзаменов

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Областного государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Ряжский технологический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 .,

А также следующих документов:

1. Инструктивное письмо Минобрнауки России от 28.12.09 № 03-2672 «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования»;
2. Инструктивное письмо Минобрнауки России 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП и СПО»;
3. Приказ Минобрнауки РФ от 28.12.2010 № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»;
4. Рекомендации по формированию учебного плана ОПОП среднего профессионального образования.

Организация учебного процесса и режим занятий

В техникуме установлена пятидневная рабочая неделя. Занятия сгруппированы парами, продолжительность одного урока в паре – 45 минут.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Обязательный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Выполнение курсовых проектов (работ) рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям 01, 02 и реализуется в пределах времени, отведённого на их изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (различные формы внеаудиторных занятий в спортивных секциях).

Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем самостоятельно. Формы и методы контроля, контрольно-измерительные материалы описываются в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется ежемесячно исходя из пятибалльной системы оценок. Итоговая аттестация по дисциплине осуществляется в виде зачёта, дифференцированного зачёта, экзамена. Экзамены предусмотрены в период экзаменационных сессий. По необходимости экзамены можно чередовать с днями учебных занятий. В день сдачи экзамена обучающиеся освобождаются от других видов занятий. Зачёт, дифференцированный зачёт проводятся в пределах часов, отведённых на изучение дисциплины. Защита курсовой работы проводится отдельно за пределами часов, отведённых на её выполнение.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год.

Консультации к экзаменам, итоговой государственной аттестации проводятся по расписанию, составленному учебной частью. Даты и время индивидуальных консультаций определяет преподаватель самостоятельно, с учётом загруженности обучающихся. Время и место консультаций доводится до сведения учебной части, классных руководителей и обучающихся.

В период обучения после изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» с юношами проводятся военные сборы.

Практика является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП). Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», предусматриваются следующие виды практик: учебная практика 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 отчётности определены в рабочих программах учебных и производственных практик.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует 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 учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 09.03.2004г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки РФ от 20.08.2008г. № 241).

В соответствии со спецификой ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», определён естественно-научный профиль.

Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляет 39 недель. С учётом этого срока обучения по ОПОП 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 ОПОП. Продолжение освоения ФГОС среднего (полного) общего образования происходит на последующих курсах обучения за счёт изучения разделов и тем учебных дисциплин циклов ОПОП СПО по

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,: «Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины» («Основы философии», «История», «Иностранный язык» и др.); «Математические и общие естественнонаучные дисциплины» («Математика», «Экологические основы природопользования»), а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС – 3 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», предусмотрено 900 часов использовать на вариативную часть. Этот объём часов распределён пропорционально на увеличение объёма времени, выделяемого ФГОС на изучение профессионального цикла.

Формы проведения промежуточной аттестации

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

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

Техникумом 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 (итоговая) 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 прохождение 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.