



Утверждаю
Директор ТОГБПОУ

«Индустриально-промышленный техникум»

Л.П. Михайличенко

« 25 » _____ 2017г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ТОГБПОУ «ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
технический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	35	0	4		2		11	52
2 курс	19	0	11	4	1	6	2	43
Всего	54	0	15	4	3	6	13	95

2.План учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и полугодиям			
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		2 курс		
					Всего занятий	в т. ч.		1 семестр 17 недель	2 семестр 22 недели	3 семестр 17 недель	4 семестр 22 недели	
						Уроки, лекции	Лаб. и практ. занятий					Курсовых работ, проектов)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4з/2дз/0э	630	210	420	60	350	0	132	184	68	36
ОГСЭ.01	Основы философии	-/3/-/-	72	24	48	28	10	0	32	16	0	0
ОГСЭ.02	История	-/3/-/-	72	24	48	32	16	0	32	16	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/3/-/ДЗ	243	81	162	0	162	0	34	84	34	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/3/-/ДЗ	243	81	162	0	162	0	34	68	34	26
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2з/2дз/0э	312	104	208	138	70	0	96	64	48	0
ЕН.01	Математика	-/3/-/-	120	40	80	50	30	0	32	48	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/ДЗ/-/-	72	24	48	28	20	0	32	16	0	0
ЕН.03	Химия	3/-/ДЗ/-/-	120	40	80	60	20	0	32	0	48	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4з/4дз/1э	636	211	422	250	104	0	32	120	224	46
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-/3/-/-	72	24	48	28	20	0	0	48	0	0

ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения	-/-ДЗ/-	48	16	32	20	12	0	0	0	32	0
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-/-/Э	93	31	62	30	32	0	0	0	44	18
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-ДЗ/-	72	24	48	28	20	0	0	0	48	0
ОПД.05	Метрология и стандартизация	-/-/З	72	24	48	38	10	0	0	0	40	8
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-/-/З/-	48	16	32	32	0	0	0	0	32	0
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/-/ДЗ	75	24	48	38	10	0	0	0	28	20
ОПД.08	Охрана труда	-/З/-/-	54	18	36	36	0	0	0	36	0	0
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ/-/-	102	34	68	48	20	0	32	36	0	0
П.00	Профессиональный цикл	-7ДЗ/11Э	1889	491	1398	446	920	32	352	424	272	350
ПМ.00	Профессиональные модули	-/7ДЗ/11Э	1889	491	1398	446	920	32	352	424	272	350
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/1ДЗ/2Э	249	71	178	122	56	0	178	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э/-/-/-	213	71	142	122	20	0	142	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ/-/-/-	36	0	36	0	36	0	36	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-/1ДЗ/2Э	372	112	260	104	156	0	174	86	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-/Э/-/-	336	112	224	104	120	0	174	50	0	0
УП.02	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-/ ДЗ/-/-	36	0	36	0	36	0	0	36	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-/1ДЗ/2Э	579	133	446	100	330	16	0	338	0	108

МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной	-/Э/-/	399	133	266	100	150	16	0	266	0	0
УП.03	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	-/-/ДЗ	180	0	180	0	180	0	0	72	0	108
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/1дз/2Э	306	90	216	58	158	0	0	0	136	80
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/Э	198	90	108	58	50	0	0	0	64	44
УП.04	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	-/-/ДЗ	108	0	108	0	108	0	0	0	72	36
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-/1дз/2Э	131	25	106	18	88	0	0	0	60	46
МДК.05.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	--/-/Э	59	25	34	18	16	0	0	0	24	10
УП.05	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	-/-/ДЗ	72	0	72	0	72	0	0	0	36	36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-/2дз/1Э	252	60	192	44	132	16	0	0	76	116
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-/-/ДЗ	144	60	84	44	24	16	0	0	40	44
УП.06	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.06	Производственная практика	-/-/ДЗ	108	0	108	0	108	0	0	0	36	72
Всего		10з/14дз/12Э	3467	1016	2448	894	1444	32	612	792	612	432
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216							6
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 200 час.)						Дисциплин и МДК			576	684	468	180

Подготовка к государственной итоговой аттестации с 25.05 по 25.06 (всего 5 нед.)

Государственная итоговая аттестация с 26.06 по 30.06 (всего 1 нед.)

Всего	Учебной практики	0	0	0	0
	Производственной практики	36	108	144	252
	Преддипломная практика	0	0	0	144
	Экзаменов	2	3	0	7
	Дифференцированных зачетов	1	2	3	8
	Зачетов	1	7	1	1

3. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Индустриально-промышленный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014г. № 33234, в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", в соответствии с Уставом профессионального образовательного учреждения, утвержденным Постановлением администрации Тамбовской области №1566 от 28.12.2015г. и согласованным приказом комитета по управлению имуществом области от 08.12.2015 г.№860, локальными актами образовательного учреждения.

Организация учебного процесса и режим занятий

Уставом техникума предусмотрена шестидневная рабочая неделя, продолжительность занятий - 45 мин. Максимальная учебная нагрузка студента не превышает 54 академических часов в неделю (включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы) по освоению основной профессиональной образовательной программы. Обязательная аудиторная нагрузка составляет 36 академических часов в неделю. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период).

«Физическая культура» составляет 2-4 часа в неделю.

Консультации в количестве 100 часов на каждую учебную группу проводятся в следующих формах: групповые, письменные, индивидуальные, устные.

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматривается только производственная практика, так как учебная практика реализована в пределах основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих соответствующего профиля. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной. Производственная практика (по профилю

специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей на базах предприятий-социальных партнеров и реализуется концентрированно в несколько периодов. По итогам производственной практики (по профилю специальности) предусмотрен дифференцированный зачет. Преддипломная практика проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам преддипломной практики предполагает наличие отчета студента, положительного отзыва работодателей.

Формирование вариативной части ОПОП

Учебное время, отведенное на вариативную часть в объеме 720 часов распределено по согласованию с работодателями на дополнение часов профессионального цикла в МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК.03.01 Технология сложной горячей кулинарной продукции, МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации. Всего в объеме 396 часов. А также, на производственную практику по ПМ.03-144 часа, по ПМ.04-72 часа, ПМ.05-36 часов, ПМ.06-72 часа. Всего в объеме 324 часа.

Формы проведения промежуточной аттестации

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов. Формами проведения промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет, экзамен, зачет по дисциплинам, междисциплинарным курсам, производственной практике, защиты курсовых работ. На промежуточную аттестацию отводится 3 недели. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций

обучающихся. Знания, умения и освоенные компетенции оцениваются по пятибальной системе. Обязательным требованием является соответствие экзаменационных материалов содержанию профессиональных модулей и дисциплин.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП цикловой комиссией созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме подготовки и защиты дипломной работы. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На подготовку к ГИА предусмотрено 5 недель, на итоговую аттестацию – 1 неделя. Всего 6 недель. Программа государственной (итоговой) аттестации предполагает обязательное наличие положительной рецензии работодателей.

Формы проведения консультаций

Консультации в количестве 100 часов на каждую учебную группу проводятся в следующих формах: групповые, письменные, индивидуальные, устные.