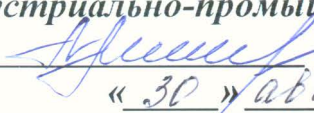


Утверждаю
Директор ТОГБПОУ
«Индустриально-промышленный техникум»
 Л.П. Михайличенко
« 30 » августа 2019 г.

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)

Курс ы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарны м курсам	Учебн ая практи ка	Производственная практика		Промежуточн ая аттестация	Государственн ая (итоговая) аттестация	Каникул ы	Всего (по курс ам)
			по профилю профессии/специальнос ти	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	31	2	6	-	2	-	11	52
2 курс	17	-	12	4	2	6	2	43
Всего	48	2	18	4	4	6	13	95

2. Учебный план 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						I курс		II курс	
			максимальная	самостоятельная	всего занятий	Обязательная аудиторная			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
						в т. ч.			15 нед.	23 нед.	15 нед.	13 нед.
						Занятий в группах и потоках (лекций,	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
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	/ЗДЗ/0Э	792	372	420	64	356		134	146	66	74
ОГСЭ.01	Основы философии	-/КР/-/-	72	24	48	32	16		24	24		
ОГСЭ.02	История	-/ДЗ/-/-	72	24	48	32	16		24	24		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/-/-/ДЗ	324	162	162	0	162		43	43	38	38
ОГСЭ.04	Физическая культура	з/з/з/ДЗ	324	162	162	0	162		43	55	28	36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	ЗДз/0Э	311	103	208	146	62		62	126	20	
ЕН.01	Математика	-/ДЗ/-/-	48	16	32	20	12			32		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/-/ДЗ/-	61	20	41	34	7			21	20	
ЕН.03	Химия	-/ДЗ/-/-	202	67	135	92	43		62	73		
П.00	Профессиональный цикл	5Дз/12Э	2369	549	1820	716	1074	30				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	5Дз/1Э	480	160	320	227	93		120	140	18	42
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э/-/-/-	54	18	36	20	16		36			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/ДЗ/-/-	63	21	42	28	14			42		
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ/-/-/-	54	18	36	28	8		36			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-/Э/-/-	90	30	60	40	20		18	42		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/-/-/ДЗ	63	21	42	38	4					42
ОП.08	Охрана труда (адаптационная)	-/ДЗ/-/-	54	18	36	24	12			18	18	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ/-/-	102	34	68	49	19		30	38		
ПМ.00	Профессиональные модули	13Дз/10Э	1889	389	1500	489	981	30	260	416	472	352
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2Дз/2Э	435	109	326	153	173		82	244		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/Э/-/-	327	109	218	153	65		82	136		
УП.01	Учебная практика	-/ДЗ/-/-	36		36		36			36		
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности	-/ДЗ/-/-	72		72		72			72		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление	2Дз/2Э	213	35	178	44	134		178			

	сложной холодной кулинарной продукции											
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э/-/-/-	105	35	70	44	26		70			
УП.02	Учебная практика	Дз/-/-/-	36		36		36		36			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности	Дз/-/-/-	72		72		72		72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2Дз/2Э	426	94	332	110	192	30		172	160	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-/-/Э/-	282	94	188	110	48	30		100	88	
УП.03	Учебная практика											
ПП.03	Производственная практика	-/-/Дз/-	144		144		144			72	72	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий	2Дз/1Э	205	32	173	45	128				173	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных	-/-/Дз/-	97	32	65	45	20				65	
УП.04	Учебная практика											
ПП.04	Производственная практика	-/-/Дз/-	108		108		108				108	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	3Дз/1Э	228	40	188	57	131				40	148
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-/-/-/Дз	120	40	80	57	23				40	40
УП.05	Учебная практика											
ПП.05	Производственная практика	-/-/-/Дз	108		108		108					108
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2Дз/2Э	382	79	303	80	223				99	204
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-/-/-/Э	238	79	159	80	79				99	60
УП.06	Учебная практика											
ПП.06	Производственная практика	-/-/-/Дз	144		144		144					144
ИТОГО		/20Дз/12Э	3472	1024	2448	926	1492	30	576	828	576	468
	Преддипломная практика				144							144
	Промежуточная аттестация	4			144			36	36	36		36
ГИА	Защита выпускной квалификационной работы	6			216							216
ВК.00	Время каникулярное	12										
Консультации 4 часа на одного обучающегося в год												
Государственная (итоговая) аттестация												
1. Программа базовой подготовки												
1.1. Дипломный проект (работа)												
1.2. Выполнение дипломного проекта (работы) с 20.05. по 16.06 (всего 4 нед.)												
Защита дипломного проекта (работы) с 17.06 по 30.06. (всего 2 нед.)												
			Всего		2952							
							Дисциплин и МДК		468		648	
							Учебной практики		36		36	
							Производст. практики		72		144	
							Преддипл. практика				180	
							Экзаменов		3		3	
							Дифф. зачетов		3		7	
							Зачетов				5	

Пояснительная записка

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 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 2014 г. № 33234, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО от 17.03.2015 года №06-259, в соответствии с методическими рекомендациями об организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (письмо Минобр науки России от 20 июля 2015 г. № 06-846), 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.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ускоренного обучения в пределах осваиваемой образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- по окончании всех форм испытаний, проведение государственной итоговой аттестации.

На ускоренное обучение в пределах образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по соответствующему профилю по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 4 часа часов на одного обучающегося в год проводятся в следующих формах: групповые, письменные, индивидуальные, устные.

Ускоренное обучение в пределах образовательной программы СПО осуществляется с учетом знаний, умений, общих и профессиональных компетенций полученных в ходе обучения по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». В целях обеспечения преемственности и непрерывности профессионального образования при ускоренном обучении учитываются

результаты освоения программ учебных предметов. Перезачет осуществляется на основании документа об образовании и о квалификации, а так же в форме собеседования и тестирования по определенным темам учебных предметов:

Практика - 288 часов;

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 48 часов

Основы товароведения продовольственных товаров – 48 часов

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 зачет. 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 4 недель, на итоговую аттестацию – 2 недели. Всего 6 недель. Программа государственной (итоговой) аттестации предполагает обязательное наличие положительной рецензии работодателей.

Перечень кабинетов, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебный цех.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Актовый зал

Пояснение к учебному плану
 специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
 по соотношению обязательной часовой нагрузки в ПОО и на
 предприятии/организации при освоении программы дуального обучения

Виды учебной деятельности	Место освоения образовательной программы, кол-во часов		
	В соответствии с ФГОС	В ПОО	На предприятии/организации
Максимальный объем образовательной нагрузки	3472		
Объем образовательной нагрузки, в том числе:	2448		
теоретическое обучение, в том числе:	1728	956	-
лабораторные	-	-	-
практические	772	618	154
самостоятельная работа	1024	-	-
Практическое обучение, в том числе:	864	-	864
учебная практика	72	-	72
производственная практика	648	-	648
преддипломная практика	144	-	144
ПА(промежуточная аттестация)	144	144	-
ГИА(государственная итоговая аттестация)	216	72	144
Всего	2952	1790	1162

Расчет коэффициента дуальности:

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: 2952ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/ организации: 154 ч
3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики) 864ч.
4. Коэффициент дуальности : 35%