

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП СПО ППССЗ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения ГБПОУ КК КИСТ разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрирован в Министерстве юстиции России 23 июля 2014 № 33234 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**;
- Федерального закона РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Минобрнауки РФ №464 от 14 июня 2013г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования", зарегистрированного в Минюсте России 14.06.2013 N 28785;
- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180);
- Устава техникума, утвержденного 4 февраля 2014 № 461

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс организуется в соответствии с графиком при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, всех видов практик, государственной (итоговой) аттестации, каникулярного времени.

Учебные занятия начинаются 1 сентября и заканчиваются согласно учебному плану и графику учебного процесса по данной специальности.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при освоении ОПОП СПО ППССЗ (в том числе в период реализации программы среднего (полного) общего

образования для лиц, обучающихся на базе основного общего (образования) составляет 36 академических часов в неделю; максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часов в неделю и включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторную (самостоятельную) учебную работу.

Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут.

Качество освоения образовательной программы осуществляется в процессе текущей, рубежной и промежуточной аттестации студентов и итоговой аттестации выпускников.

Текущий контроль знаний обучающихся в техникуме имеет следующие виды:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных заданий;
- защита лабораторных работ;
- административные контрольные работы (административные срезы);
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Обобщение результатов текущего контроля знаний проводится ежемесячно. Результаты успеваемости каждого обучающегося и группы в целом предоставляются классными руководителями учебных групп заведующему отделению. Данные текущего контроля используются учебной частью, методическими комиссиями и преподавателями для обеспечения эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей. Знания и умения студентов определяются следующими оценками: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), «зачтено» («зачет»).

По завершению освоения дисциплин и МДК предусматриваются зачеты и экзамены. При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки обучающегося оценивается по пятибалльной системе и фиксируется в ведомости.

Каждый МДК завершается учебной и (или) производственной практикой. Учебная практика проводится в мастерских, производственная – в организациях и учреждениях по заключенным договорам с работодателями и согласно приказу директора. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением, или концентрированно, производственная (по профилю специальности)- концентрированно.

Преддипломная практика проводится в 8 семестре по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики и составляет 4 недели.

Содержание каждого вида практики определяется рабочими программами, которые разрабатываются руководителями практики и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

Рабочий учебный план предусматривает выполнение двух курсовых работ по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Консультации предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Групповые консультации проводятся перед экзаменами по расписанию, индивидуальные – по мере необходимости.

Каникулы на весь период обучения составляют 34 недели, в том числе в зимний период на каждом курсе обучения – 2 недели.

1.3. Общеобразовательный цикл

Учебным планом данной специальности предусмотрена подготовка студентов на базе основного общего образования.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания относится к техническому профилю, что учтено при формировании обязательной учебной нагрузки.

Формируя общеобразовательный цикл, учитывалось, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), было распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2007. При этом на ОБЖ отведено 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889).

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего и итогового контроля.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Итоговый контроль учебных достижений обучающихся проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по русскому языку и математике, физике, химии.

Для реализации требований ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ используются примерные общеобразовательные программы. На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин преподавателями разработаны рабочие программы.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП СПО ППСЗ

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов (ОКВЭД, ОКЗ, ЕКТС) и типовых должностных инструкций.

Вариативная часть ОПОП СПО ППСЗ составляет 864 часа, включает аудиторную нагрузку, лабораторные и практические работы, и 432 часа отводится на самостоятельную работу студентов.

Анализ требований региональных работодателей: Крымского РАЙПО, в состав которого входит сеть ресторанов, кафе и столовых, ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли»; кафе «Гигант» выявил необходимость введения в учебный план дополнительных компетенций. Поэтому за счет вариативной части введены дисциплины: Основы бюджетной грамотности; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания и МДК.07.01 «Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции», МДК 07.02. «Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». Остальная вариативная часть распределена на увеличение объема часов дисциплин общепрофессионального цикла, математического и общего естественнонаучного цикла и МДК решением цикловой методической комиссии ГБПОУ КК КИСТ с участием работодателей.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Максимальная учебная нагрузка	Самостоят. работа, час	Обязательная аудиторная нагрузка, час.	В том числе лабораторные и практические работы, час.
1	2	3	4	5	6
ПП.00	Профессиональная подготовка	1296	432	864	400
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	54	18	36	16
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	54	18	36	16
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	621	207	414	168
ОП.01	«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»	24	8	16	8
ОП.02	«Физиология питания»	18	6	12	6
ОП.03	«Организация, хранение и контроль запасов и сырья»	45	15	30	15

ОП.04	«Информационные технологии в профессиональной деятельности»	51	17	34	23
ОП.05	«Метрология, стандартизация» обучающийся	9	3	6	3
ОП.06	«Правовые основы профессиональной деятельности»	33	11	22	11
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	102	34	68	34
ОП.10	«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»	180	60	120	32
ОП.11	«Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания»	87	29	58	28
ОП.12	«Основы предпринимательской деятельности» обучающийся должен уметь:	72	24	48	8
ПМ.00	Профессиональные модули	621	207	414	216
ПМ.01 МДК.01.0 1	«Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	39	13	26	13
ПМ.02 МДК.02.0 1	«Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»	48	16	32	16
ПМ.03 МДК.03.0 1	«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»	69	23	46	23
ПМ.04 МДК.04.0 1	«Технология приготовления сложных хлебобулочных,	39	13	26	19

	мучных кондитерских изделий»				
ПМ.05 МДК.05.0 1	«Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»	15	5	10	5
ПМ.07 МДК.07.0 1	«Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции»	201	67	134	70
ПМ.07 МДК.07.0 2	«Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	210	70	140	70
	ИТОГО	1296	432	864	400

1.5. Порядок аттестации обучающихся

По завершению освоения дисциплин и модулей проводятся зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины или модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от учебных занятий.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов-10 (без учета зачетов по физической культуре). Формы промежуточной аттестации для каждой учебной дисциплины, профессионального модуля и его составных элементов отражены в плане учебного процесса.

Знания и умения студентов определяются следующими оценками: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), «зачтено» («зачет»).

При освоении программ профессиональных модулей по междисциплинарным курсам формой промежуточной аттестации является экзамен или дифференцированный зачет, по практикам - дифференцированный зачет.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен». Экзамен квалификационный представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель.