

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 Российской Федерации 23 июля 2014г. № 33234 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**;

- Федерального закона Российской Федерации 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 организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от17.03.2015 г. № 06-259);

- Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования;

- 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 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 заведующему отделением. 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 МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции и МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

На втором курсе предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

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 производства общественного питания** относится к естественнонаучному 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 общего образования, увеличивается на 52 недели 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 общих и по выбору из обязательных предметных областей общеобразовательных учебных дисциплин на основе Рекомендаций Минобрнауки России, 2015г. Изучение Кубановедения (36 часов) реализовано путем интеграции соответствующих часов в учебные дисциплины общеобразовательного цикла на 1 курсе в учебные дисциплины История (+3 час), Литература, Биология, География. Включена учебная дисциплина Астрономия в объёме 36/54 часов.

Основы бюджетной грамотности 36 час, Основы финансовой грамотности -36 час определены за счет вариативной части.

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

Текущий контроль по общеобразовательным дисциплинам 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 дисциплинам: Русский язык, Математика - в письменной форме, по дисциплинам: Химия и Физика – в устной форме.

Для реализации требований ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ используются примерные программы, рекомендованные ФГАУ «ФИРО» 21 июля 2015г. На основе примерных программ общеобразовательных дисциплин преподавателями разработаны рабочие

программы. В программах общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение индивидуальных проектов за счёт часов самостоятельной работы.

1.4. Формирование вариативной части ОПОП СПО ППССЗ

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 ППССЗ составляет 864 часа, включает аудиторную нагрузку и 432 часа отводится на самостоятельную работу студентов. Анализ требований региональных работодателей, таких как Крымское 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 знаний, умений и компетенций. Поэтому за счет вариативной части ФГОС введены дисциплины: Основы бюджетной грамотности–36 часов; Технологическое оборудование предприятий общественного питания –120 часов; Калькуляция и учёт на предприятиях общественного питания–58 часов; Основы предпринимательской деятельности – 48 часов; МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции –134 часа и МДК.07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 140 часов. Остальная вариативная часть распределена на увеличение объема часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей решением методического объединения ГБПОУ КК КИСТ с участием работодателей.

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Самостоятельная работа, час | Обязательная учебная 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 | 7 |
| ОГСЭ.05 | Основы финансовой грамотности | 54 | 18 | 36 | 7 |
| 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 | 225 |
| ПМ.01 МДК.01.01 | «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» | 39 | 13 | 26 | 13 |
| ПМ.02 МДК.02.01 | «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» | 48 | 16 | 32 | 16 |
| ПМ.03 МДК.03.01 | «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» | 69 | 23 | 46 | 32 |
| ПМ.04 МДК.04.01 | «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» | 39 | 13 | 26 | 19 |
| ПМ.05 МДК.05.01 | «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» | 15 | 10 | 10 | 5 |
| ПМ.07 МДК.07.01 | «Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции» | 201 | 134 | 134 | 70 |
| ПМ.07 МДК.07.02 | «Технология приготовления простых | 210 | 140 | 140 | 70 |

| | | | | | |
|--|---|------|-----|-----|-----|
| | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» | | | | |
| | 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.

