

Согласовано

На заседании методкомиссии

« 31 » 08 2020г.



Утверждаю

И.О. директора ГБПОУ «КБТТК»

Карданов Х.А.

Пояснительная записка к учебному плану ГБПОУ «КБТТК»

по специальности 19.02.10 – «Технология продукции общественного питания»

Учебный план составлен на основе следующих документов:

- федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержден приказом Минобрнауки РФ от 22.04.2014 г. №384;
- приказа о внесении изменений в Порядок и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г №292.

Сроки обучения:

- 3 года 10 мес. (на базе основного общего образования);
- 2 года 10 мес. (на базе среднего общего образования).

Квалификационная характеристика выпускника

По окончании обучения выпускнику присваивается квалификация «Техник-технолог».

Область профессиональной деятельности выпускников:

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- Процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- Первичные трудовые коллективы организаций общественного питания

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- Организация работы структурного подразделения
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС)

Реализация среднего общего образования

Программа среднего общего образования реализуется на 1 курсе и предусматривает 52 недели (в том числе 39 недель теоретического обучения, 2 недели экзаменационных сессий и 11 недель каникул). Расчетное начало учебного года – 1 сентября.

Объем обязательной аудиторной нагрузки на студентов, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 1404 час, что соответствует БУП-2015.

За основу принят естественнонаучный профиль БУП. Учебные дисциплины базового уровня представлены полностью. В качестве профильных дисциплин (основываясь на положении Рекомендаций, что при реализации профильного обучения технических специальностей образовательное учреждение вправе самостоятельно проектировать содержание профильного обучения в зависимости от особенностей специальности) выбраны следующие дисциплины:

- | | |
|---------------|--------------|
| - химия | - 108 часов; |
| - физика | - 78 часов; |
| - математика | - 152 часа; |
| - информатика | - 78 часов. |

Учебный план предусматривает изучение на 1 курсе 13 дисциплин. Итоговый экзамен предусмотрен по 3 дисциплинам: «Русский язык и литература», «Химия», «Математика». На каждую учебную группу предусмотрены 100 часов консультаций, которые могут носить как групповой, так и индивидуальный характер.

Реализация ФГОС СПО

Планируемое количество учебных недель составляет 142 недели, что соответствует требованиям ФГОС СПО. При составлении графика следует исходить из 52 недель в году, а общее число недель каникулярного времени составляет 23 недели (в том числе не менее двух недель в зимний период). Расчетное начало учебного года – 1 сентября.

Основная профессиональная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:
 общего гуманитарного и социально-экономического;
 математического и общего естественнонаучного;
 общепрофессионального;
 и разделов:
 профессиональных модулей;
 вариативной части ОПОП;

учебная практика;
производственная практика (по профилю специальности);
производственная практика (преддипломная);
промежуточная аттестация;
государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть составляет 30 процентов и дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин:

- основы философии;
- история;
- иностранный язык;
- Физическая культура

Вариативная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП составляет 112 часов, состоит из дисциплин:

- русский язык и культура речи – 56 часов;
- социально-психологические аспекты личности – 56 часов;

Обязательная часть естественнонаучного цикла ОПОП СПО предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин:

- математика;
- экологические основы природопользования;
- химия: подразделяется на физическую и коллоидную, и аналитическую. Это подразделение осуществляется из опыта подготовки учащихся по специальности «Технология продукции общественного питания»

Обязательная часть общепрофессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение обязательных дисциплин и профессиональных модулей. Обязательные дисциплины:

- микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве;
- физиология питания;
- организация хранения и контроль запасов сырья;
- информационные технологии в профессиональной деятельности;
- метрология и стандартизация;
- правовые основы профессиональной деятельности;
- основы экономики менеджмента и маркетинга;

- охрана труда;
- безопасность жизнедеятельности.

Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, увеличивается на 2 часа из вариативной части, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. Для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

В VII семестре с юношами проводятся учебные сборы в объеме 180 часов (п.1. ст. 13 приказа Министров образования и обороны от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ).

Объем времени на вариативную часть, в количестве 420 часов использован для введения дополнительных дисциплин:

- ОП-10 «Товароведение продовольственных товаров»
- ОП-11 «Организация производства ПОП»
- ОП-12 «Организация обслуживания ПОП»
- ОП-13 «Бухгалтерский учет с основами калькуляции».

Профессиональный цикл состоит из 7 профессиональных модулей и междисциплинарных курсов:

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- ПМ.02 Организация процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции
- МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
- МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
- МДК.06.01 Управление структурным отделением организации
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (повар, официант), должностям служащих
- МДК.07.01 Кулинария
- МДК.07.02 Оборудование ПОП
- МДК. 07.03 Организация и технология обслуживания в барах
- МДК.07.04 Организация и технология обслуживания питанием в ПГХ
- МДК 05.05 Национальная кухня

При освоении профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности). По ПМ 01-07 предусмотрены выполнения выпускных квалификационных работ в объеме 40 часов. Выполнение выпускной квалификационной работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение. Освоение ПМ

– 07 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (повар, официант) предусматривает право выпускников колледжа на получение квалификации по одной профессии, получение документа соответствующего уровня (свидетельства о присвоении уровня квалификации)

Практикоориентированность учебного плана составляет 51,25%.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период теоретического обучения не должен превышать 36 часов в неделю. Максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения не должна превышать 54 часа в неделю и включает все виды учебной работы студентов в образовательном учреждении и вне его: обязательные и факультативные занятия, консультации, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу и т.п.

Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные и т.д.) определяются преподавателем, проведение их фиксируется в журнале группы.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Прохождение практики

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Все виды практик проводятся на базах туристско-рекреационного комплекса КБР, предприятиях общественного питания и торговли КБР на основании заключенных договоров. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются Положением о практике по каждому виду.

Учебная практика проводится рассредоточено при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (по профилю специальности) проводится и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Организация контроля качества обучения

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются директором.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Итоговая государственная аттестация

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации "Об образовании" 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ, а так же на основании Положения о государственной итоговой аттестации ГБПОУ «КБТТК»

Перечень учебных кабинетов и залов

- | | |
|--|--|
| 1. Кабинет иностранного языка | 9. Кабинет экологических основ природопользования |
| 2. Кабинет математики | 10. Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства |
| 3. Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности | 11. Кабинет метрологии и стандартизации |
| 4. Кабинет социально-экономических дисциплин | 12. Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены |
| 5. Кабинет физики | 13. Лаборатория вкуса |
| 6. Кабинет химии | 14. Учебный кондитерский цех |
| 7. Библиотека с читальным залом и выходом в сеть Internet | 15. Спортивный комплекс |
| 8. Кабинет ОБЖ | |

Дополнительная информация

Год начала действия учебного плана 2014 г.

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ОПОП должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет и должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение предоставляет студентам возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет. Образовательное учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый студент обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.