

Учебный план

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Троицкий технологический техникум"
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена)
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Утверждено:
Приказом ГБОУ ТТТ
от 01.06.19 2018г № 2300/г

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: заочная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	Самостоятельное обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	учебная практика	пр. практика по профилю	преддипломная	Лабораторно-экзаменационная сессия	ГИА	Каникулы	Всего
I курс	26	7	4	0	6	0	9	52
II курс	34	1	2	0	6	0	9	52
III курс	34	1	2	0	6	0	9	52
IV курс	14	4	9	4	6	6	0	43
Всего	108	13	17	4	24	6	27	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)											
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	при очной форме обучения	Обязательная аудиторная					I курс			II курс			III курс			VI курс		
						всего занятий	в том числе				Обзорные установочные занятия	лабораторные работы, практические занятия, час	домашние контрольные работы, практические занятия, час	Обзорные установочные занятия	лабораторные работы, практические занятия, час	домашние контрольные работы, практические занятия, час	Обзорные установочные занятия	лабораторные работы, практические занятия, час	домашние контрольные работы, практические занятия, час			
							обзорные установочные занятия	лабораторные работы, практические занятия, час	курсовая работа (проект)													
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	53/ЗДЗ/-	603	566	412	64	28	36	0	16	12	2	12	8	2	0	8	0	0	8	1	
ОГСЭ.01	Основы философии	-,ДЗ,-,-	58	46	48	12	12	0					12			1						
ОГСЭ.02	История	ДЗ,-,-,-	58	46	48	12	12	0		12		1										
ОГСЭ.03	Иностранный язык	З.З.З,ДЗ	198	162	158	36	0	36			12			8	1		8			8	1	
ОГСЭ.04	Физическая культура	З,-,-,-	316	312	158	4	4	0		4		1										
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-,/2ДЗ/1Э	318	248	212	70	42	28	0	28	18	3	14	10	1	0	0	0	0	0	0	
ЕН.01	Математика	Э,-,-,-	72	58	48	14	6	8		6	8	1										
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ,-,-,-	72	64	48	8	8	0		8		1										
ЕН.03	Химия	З,ДЗ,-,-	174	126	116	48	28	20		14	10	1	14	10	1							
П.00	Профессиональный цикл	/22ДЗ/19Э	4398	3892	3300	506	274	192	40	46	40	5	74	42	5	78	74	5	76	76	8	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-,/5ДЗ/4Э	879	751	586	128	66	62	0	22	12	3	0	0	0	28	28	3	16	22	3	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э,-,-,-	96	78	64	18	10	8		10	8	1										
ОП.02	Физиология питания	Э,-,-,-	72	66	48	6	6	0		6		1										
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э,-,-,-	120	110	80	10	6	4		6	4	1										
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	,-,-,ДЗ	153	137	102	16	0	16											16	1		
ОП.05	Метрология и стандартизация	,-,ДЗ,-	72	62	48	10	6	4								6	4	1				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	,-,-,ДЗ	81	71	54	10	8	2											8	2	1	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	,-,-,ДЗ,-	129	95	86	34	14	20								14	20	1				
ОП.08	Охрана труда	,-,-,-Э	54	42	36	12	8	4											8	4	1	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	,-,-,ДЗ,-	102	90	68	12	8	4								8	4	1				

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
Кабинеты:	
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского оборудования
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1	химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
Учебный кулинарный цех	
Учебный кондитерский цех	
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля;
3	стрелковый тир
Залы:	
1	библиотека
2	читальный зал, с выходом в Интернет
3	актовый зал.

4. Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** разработан на основе:

1. Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ)
2. Приказа Министерства образования и науки России: №1199 от 29 октября 2013 года «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. №384.
4. Положением о заочном отделении, Рекомендаций и инструкций Министерства образования и науки РФ.

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий.

Организация учебного процесса регламентируется настоящим учебным планом, графиком учебного процесса и расписанием учебных занятий по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, рабочими программами профессиональных модулей, учебных дисциплин.

Учебный год начинается не позднее 1 ноября, окончание учебного года определяется учебным планом.

Учебные занятия планируются во вторую смену.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при освоении основной профессиональной образовательной программы при заочной форме обучения составляет 160 академических часов. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, учебные занятия группируются парами. Продолжительность аудиторных учебных занятий не должна превышать 8 часов в день

В течение учебного года учебным планом установлены летние каникулы продолжительностью 9 недель, кроме 4 курса, где каникулы не предусматриваются.

Основной формой организации образовательного процесса при заочной форме обучения является лабораторно- экзаменационная сессия (далее сессия), во время которой осуществляются установочные учебным планом виды учебной работы студентов: лекционные занятия (обзорные и установочные), лабораторные работы и практические занятия, курсовые работы(проекты), промежуточная аттестация, консультации.

Сессия обеспечивает управление учебной деятельностью студента заочной формы обучения. Сессия в пределах отводимой на нее общей продолжительности времени разделена на несколько частей периодов сессии. Периодичность и сроки проведения сессии устанавливаются графиком учебного процесса на учебный год. Установочная сессия проводится в начале каждого курса. На выпускном курсе установочная сессия может быть интегрирована с лабораторно-экзаменационной сессией.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 4 часов на каждого обучающегося в учебном году. Консультации могут быть индивидуальными и /или групповыми.

В межсессионный период студентами выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине – не более двух.

Основной профессиональной образовательной программой предусматривается прохождение обучающимися практики в объеме 30 недель. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности (17 недель) и преддипломной практики (4 недели). Все виды практики – учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуется обучающимися самостоятельно при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей с представлением и последующей защитой отчета. Обучающийся, имеющий стаж работы по профилю специальности, а также соответствующую рабочую профессию, освобождается от прохождения практики, кроме преддипломной.

4.3 Порядок аттестации обучающихся

Формы и процедуры промежуточной аттестации разрабатываются по каждой дисциплине и профессиональному модулю преподавателями самостоятельно в соответствии с положением о промежуточной аттестации и доводятся до сведения обучающихся в течении первых 2 месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств. В качестве экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Количество экзаменов в учебном году должно быть не более 8.

По всем дисциплинам МДК принята система оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». При оценке знаний по модулю специальности студенты сдают квалификационный экзамен, имеющий результат "освоен (не освоен) вид деятельности". Учебным планом предусматривается выполнение курсового проекта по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

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

Форма государственной итоговой аттестации, порядок её подготовки и проведения определяется Положением о ГИА, утверждённым директором ГБПОУ «Троицкий технологический техникум».

Заместитель директора по теоретическому обучению _____ Л.В. Гартвик