

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

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	Самостоятельное обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	учебная практика	пр практика		Лабораторно-экзаменационная сессия	ГИА	Каникулы	Всего
			по профилю	преддип. помная				
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	обязательная при очной форме обучения	Обязательная аудиторная							I курс				II курс				III курс				VI курс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
						всего занятий	в том числе				лабораторные работы (проект)	Обзорные установочные занятия	лабораторные работы, практические занятия, курсовая работа	лабораторные работы, практические занятия, курсовая работа	лабораторные работы, практические занятия, курсовая работа	лабораторные работы, практические занятия, курсовая работа	лабораторные работы, практические занятия, курсовая работа	лабораторные работы, практические занятия, курсовая работа	лабораторные работы, практические занятия, курсовая работа	лабораторные работы, практические занятия, курсовая работа																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
							обзорные установочные занятия	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы											лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы	лабораторные работы

Утверждено:

Приказом ГБОУ ТТТ

от 24.05. 2019г № 2430/г

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: заочная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественнонаучный

пм.00	Профессиональные модули	/17ДЗ/16Э	3519	3141	2714	378	208	130	40	24	28	2	74	42	5	50	46	2	60	54	5
пм.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк	244	204	184	40	26	14	0	0	0	0	26	14	2	0	0	0	0	0	0
мдк 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-Э-Э-	190	150	130	40	26	14					26	14	2						
уп 01	Учебная практика	-ДЗ--	18	18	18		0							18							
пп 01	Производственная практика	-ДЗ--	36	36	36		0							36							
пм.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Эк	267	223	197	44	28	16	0	0	0	0	28	16	2	0	0	0	0	0	0
мдк 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-Э-Э-	213	169	143	44	28	16					28	16	2						
уп 02	Учебная практика	-ДЗ--	18	18	18		0							18							
пп 02	Производственная практика	-ДЗ--	36	36	36		0							36							
пм.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Эк	662	572	480	90	54	16	20	0	0	0	20	12	1	34	24	1	0	0	0
мдк 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-ЭЭЭ-	554	464	372	90	54	16	20				20	12	1	34	24	1			
уп 03	Учебная практика	--ДЗ-	36	36	36		0									36					
пп 03	Производственная практика	--ДЗ-	72	72	72		0									72					
пм.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	822	740	633	82	40	22	20	0	0	0	0	0	0	16	22	1	24	20	1
мдк 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	--ЭЭЭ	570	488	381	82	40	22	20							16	22	1	24	20	1
уп 04	Учебная практика	---ДЗ	36	36	36		0													36	
пп 04	Производственная практика	---ДЗ	216	216	216		0													216	
пм.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Эк	252	226	192	26	12	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	14	2
мдк 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	---Э	180	154	120	26	12	14											12	14	2
уп 05	Учебная практика	---ДЗ	36	36	36		0													36	
пп 05	Производственная практика	---ДЗ	36	36	36		0													36	
пм.06	Организация работы структурного подразделения	Эк	240	208	184	32	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16	2
мдк 06.01	Управление структурным подразделением организации	---Э	168	136	112	32	16	16											16	16	2
уп 06	Учебная практика	---ДЗ	72	72	72		0													72	
пп 06	Производственная практика	---ДЗ	72	72	72		0													72	
пм.07	Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	Эк	864	812	708	52	24	28	0	24	28	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
мдк 07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	ДЗ---	384	358	256	26	12	14		12	14	1									
мдк 07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	ДЗ---	84	58	56	26	12	14		12	14	1									
уп 07	Учебная практика	ДЗ---	252	252	252		0				252										
пп 07	Производственная практика	ДЗ---	144	144	144						144										
пм.08	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	Э	168	156	136	12	8	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	4	0
мдк 08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	---ДЗ*	48	42	32	6	4	2											4	2	
мдк 08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	---ДЗ*	48	42	32	6	4	2											4	2	
уп 08	Учебная практика	---ДЗ	72	72	72															72	
Всего		53/27ДЗ/21Э	5346	4706	3924	640	344	256	40	90	70	10	100	60	8	78	82	5	76	84	9
ПДП	Преддипломная практика																				4 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация																				6 нед
Консультации по изучаемым дисциплинам в течении года из расчета 4-х часов в год на каждого обучающегося																					
Государственная итоговая аттестация						Всего	дисциплин и МДК		160		160		160		160						
							учебной практики		252		36		36		144						
							производственной практик		144		72		72		324						
							преддипломной практик		-		-		-		144						
							экзаменов		5		5		3		8						
							дифференцированных зачетов		6		6		5		10						
							домашних контрольных		3		1		1		0						
											10		8		5					9	

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, утвержденным директором ГБПОУ «Троицкий технологический техникум».

Заместитель директора по теоретическому обучению _____ Л.В. Гартвик