

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Алапаевский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:  Т. И. Кургузкина
Директор ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум»
«27» августа 2019 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН на 2019-2023 учебные годы
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области
«Алапаевский многопрофильный техникум»
по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**

Квалификация: Техник
Форма обучения – ЗАОЧНАЯ
Нормативный срок обучения на базе
среднего общего образования – 3 года 10 месяцев
Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный
Образовательная база приема – среднее общее образование

Сводные данные по бюджету времени обязательной учебной нагрузки (в неделях)

курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
Первый	4				1		11	16
Второй	4	4	4		2		11	25
Третий	4	6	9		1		11	31
Четвертый	4	4	4	4	2	6	2	26
Всего	16	14	17	4	6	6	35	98

СВОДНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК на 2019-2023

19.02.10 Технология продукции общественного питания 9-19-зТП

КУРС	СЕНТЯБРЬ				ОКТАБРЬ				НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ				ЯНВАРЬ				ФЕВРАЛЬ				МАРТ			АПРЕЛЬ				МАЙ			ИЮНЬ									
	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	
1				С								С																																
2								С	С	Э																																		
3											С	С																							С	С	Э							
4				С	С	Э																									С	С	Э			ГИА				ГИА				

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к рабочему учебному плану 2019-2023 учебных годов

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
форма обучения – заочная на базе среднего общего образования

Настоящий рабочий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум» основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23.07.2014г.)

Основу разработки рабочего учебного плана составляют следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Свердловской области от 15.07.2013г. № 78 - ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Устав ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум»;
- Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.6.2553-09;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 Перечень профессий и специальностей СПО;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 апреля 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. Регистрационный N 29200;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования». Зарегистрирован в Минюсте РФ 15 мая 2013 г. Регистрационный N 29785;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №292 «Об утверждении Порядка и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Примерные программы общеобразовательной подготовки для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)) в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Рег. номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»
- Постановление Правительства РФ от 31 августа 2013 г. № 755 «О федеральной информационной системе обеспечения проведения государственной итоговой аттестации обучающихся, освоивших основные образовательные программы основного общего и среднего общего образования, и приема граждан в образовательные организации для получения среднего профессионального и высшего образования и региональных информационных системах обеспечения проведения государственной итоговой аттестации обучающихся, освоивших основные образовательные программы основного общего и среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ) от 8 сентября 2015 г. N 610н, зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации, рег. № 39023 от 23.09.2015г.).

Организация учебного процесса. Режим занятий

Реализация ОПОП СПО (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания (заочная форма обучения) началась 1 сентября 2019 года, окончание – в соответствии календарным графиком учебного процесса. База приема – среднее общее образование, срок обучения 3 года 10 месяцев.

График учебного процесса имеет свою специфику, определяемую заочной формой обучения, и отражают по курсам сроки начала и окончания установочных сессий, экзаменационных сессий, продолжительность ПДП (преддипломной практики), государственной итоговой аттестации.

Учебный год начинается не позднее 1 октября и заканчивается согласно графика учебного процесса. Учебный год состоит из установочной сессии (на первом курсе) и двух экзаменационных сессий.

Годовой бюджет времени при заочной форме обучения распределён следующим образом (кроме последнего курса): сессии – на первом, втором, третьем курсах составляет 30 дней, на четвёртом (выпускном) курсе составляет 40 дней, самостоятельное изучение учебного материала – остальное время. На обязательные учебные (аудиторные) занятия отведено 160 академических часов (по ФГОС СПО), что соответствует требованиям к объёму аудиторной учебной нагрузки в учебном году по заочной форме получения образования. Объём максимальной учебной нагрузки обучающегося, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы соответствуют требованиям ФГОС СПО.

Учебный процесс в техникуме организуется на основе модульно-компетентностного подхода в режиме шестидневной учебной недели, продолжительность учебных занятий - 45 минут, перемены между парами -10 минут, между уроками - 5 минут, после 4-х уроков предусмотрен обеденный перерыв 40 минут.

Для обучающихся организуются консультации в объёме 4 часа на одного студента на учебный год. Проводятся индивидуальные, групповые и письменные консультации как во время сессии, так и в межсессионное время. На 4 курсе проводятся консультации к государственной итоговой аттестации выпускников.

В рабочем учебном плане (по ФГОС СПО) отражено: распределение времени по курсам; количество домашних контрольных работ; обязательная учебная нагрузка в виде: обзорно-установочных занятий, лабораторных и практических занятий; курсовое проектирование; практика.

В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более 10, а по отдельной дисциплине – не более 2. Домашние контрольные работы подлежат обязательному рецензированию с использованием доступных современных информационных технологий. По зачтенным работам преподаватель может проводить собеседование для выяснения возникших при рецензировании вопросов. Незачтенные контрольные работы подлежат повторному выполнению и сопровождаются развернутой рецензией, используемой для последующей работы над учебным материалом.

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин в объёме 44 часа (при 420 ч. по очной форме обучения). Он включает изучение: основ философии, истории, иностранного языка и физическую культуру; в процессе их освоения формируются общие компетенции.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл – 34 часа (при 208 ч. по очной форме обучения): математика, химия, экологические основы природопользования. Этот учебный цикл формирует как общие, так и профессиональные компетенции.

При проведении практических и лабораторных работ деление группы на подгруппы не предусмотрено.

Качество освоения учебных дисциплин осуществляется в процессе промежуточной аттестации, которая включает экзамены, дифференцированные зачеты, зачеты.

Профессиональный цикл

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин – 210 часа (по очной форме обучения – 1008ч.) и профессиональных модулей - 352ч. (2288 - по очной форме обучения) в соответствии с основными видами деятельности, также включает «Безопасность жизнедеятельности».

Содержание учебных дисциплин и профессиональных модулей раскрыто в рабочих программах.

Часы, отведенные на вариативную часть, использованы для формирования профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и на вариативную часть общепрофессионального цикла. Введены вариативные учебные дисциплины:

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

ОП.11 Организация производства на предприятиях общественного питания

ОП.12 Контроль качества продукции и услуг

ОП.13 Бухгалтерский учет в общественном питании

Курсовые работы (проекты) выполняются студентами на 2 и 3 курсах по:

- МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (4 семестр);
- МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (6 семестр)

Качество подготовки обучающихся и выпускников оценивается:

- по учебным дисциплинам - уровень освоения дисциплины,
- по профессиональным модулям, учебной практике, производственной практике - компетенции учащихся.

Формы промежуточной аттестации студентов по профессиональному циклу:

- по дисциплинам *общепрофессионального цикла* - дифференцированный зачет или экзамен;
- по *профессиональным модулям* - по МДК экзамен, по *учебной и производственной практике* - дифференцированный зачет.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой независимую оценку результатов обучения с обязательным участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся всех элементов программы профессионального модуля (МДК, УП, ПП). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению предусмотренного модулем вида профессиональной деятельности и сформированность компетенций.

Экзаменационная комиссия принимает решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Учебная практика и производственная практика проводятся с целью освоения обучающимися видов профессиональной деятельности, формирования общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Практика для получения первичных профессиональных навыков, практика по профилю специальности реализуется в соответствии с программой, обучающиеся предоставляют отчет и защищают его в форме собеседования.

Учебная и производственная практики (по профилю специальности), преддипломная практика - реализуются обучающимся самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета в форме собеседования, результатом которого является дифференцированный зачет. Обучающиеся, имеющие стаж по профилю специальности или работающие на должностях, соответствующих квалификации, освобождаются от прохождения практик, кроме преддипломной.

Преддипломная практика является обязательной для всех студентов, проводится после последней сессии и предшествует итоговой государственной аттестации. Преддипломная практика реализуется обучающимся по направлению образовательного учреждения в объеме не более 4 недель.

Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) является обязательной частью ГИА. ГИА включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы, дипломного проекта). Согласно ФГОС в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальностям отводится, как правило, 6 недель, из них на подготовку ВКР – 4 недели и на защиту ВКР – 2 недели. Цель защиты ВКР – установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Перечень тем ВКР, закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям ВКР (экономическая часть, графическая часть, исследовательская часть, экспериментальная часть, опытная часть и т.п.), осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

К каждому руководителю ВКР может быть одновременно прикреплено не более 8 выпускников. В обязанности руководителя ВКР входит:

- разработка тем ВКР - 1 час на 4 обучающихся;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР – 2 часа на 1 обучающегося;
- выполнение практической части – 1-2 ч. на 1 обучающегося;
- допуск к защите ВКР (проверка и отзыв руководителя) – 1 час на 1 обучающегося.

Нормоконтроль – 2 часа на групповую консультацию и 0,5 часа - индивидуальные консультации.

Рецензирование – 3 часа на 1 обучающегося. Каждому рецензенту может быть прикреплено не более 8 обучающихся.

Государственной экзаменационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с разработанными в техникуме и согласованными с работодателями критериями, выпускникам присваивается квалификация. Председатель ГЭК –

представитель социального партнера.

Государственная итоговая аттестация проводится в 1 день (6 часов).

Выпускники, освоившие основную профессиональную образовательную программу, получают диплом среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена).

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из техникума, выдается справка об обучении или периоде обучения.