

## **6 Пояснительная записка**

### **6.1 Нормативная часть.**

Настоящий учебный план регламентирует порядок реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом технического профиля.

Учебный план разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от **29.12.2012 г. N 273-ФЗ** "Об образовании в Российской Федерации";
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Приказ Минобрнауки РФ от **29.10.2013г. №1199** «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»,
- Приказ Минобрнауки России от **14.06.2013г. №464** «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- Приказа Минобрнауки России от **18.04.2013г. № 291** «Об утверждении Положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от **16.08.2013г. № 968** «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устава Негосударственного профессионального образовательного учреждения «Иркутского техникума экономики и права» ;
- Локальных актов Негосударственного профессионального образовательного учреждения «Иркутского техникума экономики и права».

Срок обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования с получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев.

- Продолжительность рабочей недели не превышает 36 часов обязательной аудиторной нагрузки.
- Занятия проводятся уроками продолжительностью 45 минут. Перемены – по 5 и 10 минут. Предусмотрен перерыв на обед 40 мин.
- Учебный план предполагает разнообразные формы текущего контроля: индивидуальные, групповые, фронтальные, которые отражаются в ежемесячных ведомостях успеваемости обучающихся. Содержание текущего контроля определяется утвержденными программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.
- После изучения профессионального модуля предусмотрено прохождение учебной и производственной практики. По каждому профессиональному модулю заканчивается квалификационным экзаменом.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся (всего) составляет **6480** часов, включая:

- обязательная аудиторная нагрузка (всего) – **4320** часа,
- самостоятельная работа обучающихся – **2160** часов.

На внеаудиторную самостоятельную работу отводится 50% от обязательной аудиторной нагрузки. Активное привлечение студентов к внеаудиторной работе позволяет готовить специалистов более высокого уровня и в дальнейшем способствует лучшей профессиональной адаптации выпускников, закреплению их на рабочих местах. Целесообразность системы внеаудиторной работы НПОУ «ИТЭП» заключается в развитии общих компетенций у студентов в соответствии с ФГОС СПО и их успешной социализации. Она предполагает оптимизацию всех внутренних ресурсов техникума и в её реализации участвует весь педагогический коллектив техникума.

## **6.2 Общеобразовательный цикл.**

Реализация федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными программами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.08. № 241).

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания входит в перечень технического профиля общеобразовательной подготовки. Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов образовательной программы СПО. Итоговая аттестация по предметам общеобразовательного цикла проводится в летнюю сессию на I курсе обучения. Защиты проектов проходит в III семестре на студенческой конференции.

Общеобразовательный цикл образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания формируется с учетом технического профиля получаемого профессионального образования.

Дисциплина введение в специальность направлена на освоение и обеспечение сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК.1).

Обязательная учебная нагрузка общеобразовательного цикла составляет:

Базовые учебные дисциплины – 845 часов;

Профильные учебные дисциплины: Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия, Информатика, Физика– 448 часов;

Итого на весь цикл – 1404 часов.

На ОБЖ отводится 70 часов (приказ МОН РФ от 20.09. 2008 г № 241).

### 6.3 Формирование вариативной части.

Вариативная часть ОП составляет 864 часов обязательной аудиторной нагрузки.

Распределены часы вариативной части следующим образом:

МДК, УД.	Кол-во часов	Знать	Уметь
ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи	34	<ul style="list-style-type: none"><li>- нормы русского литературного языка;</li><li>- правила продуцирования текстов разных жанров.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- строить свою речь в соответствии с нормами русского литературного языка;</li><li>- создать устные и письменные тексты различных типов жанров;</li><li>- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</li><li>- пользоваться справочниками, словарями русского языка;</li><li>- использовать профессиональную лексику.</li></ul>
ОГСЭ.06 Деловой этике	32	<ul style="list-style-type: none"><li>- правила делового общения;</li><li>- этические нормы взаимоотношения с коллегами, партнерами, клиентами;</li><li>- основные техники и приемы общения;</li><li>- правила слушания, ведение беседы, убеждения, консультирования;</li><li>- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;</li><li>- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;</li><li>Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;</li><li>- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li><li>- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;</li><li>- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;</li><li>- поддерживать деловую репутацию;</li><li>- создавать имидж делового человека;</li><li>- организовывать рабочее место.</li></ul>
ЕН.04 Информатика	62	<ul style="list-style-type: none"><li>- методику работы с графическим редактором электронно-вычислительных машин при решении профессиональных задач;</li><li>- основы применения</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать собственную информационную деятельность и планировать ее результаты;</li><li>- использовать программы графических редакторов электронно-вычислительных</li></ul>

		<p>системных программных продуктов для решения профессиональных задач на электронно-вычислительных машинах</p>	<p>машин в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с пакетами прикладных программ профессиональной направленности на электронно-вычислительных машинах.</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях</li> </ul>
<p>ОП.10 Документационное обеспечение управления</p>	58	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие документа, его свойства, способы документирования;</li> <li>- правила составления и оформления организационно-распорядительных документов (ОРД);</li> <li>- систему и типовую технологию документационного обеспечения управления (ДОУ);</li> <li>- особенности делопроизводства по обращениям граждан и конфиденциального делопроизводства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять организационно-распорядительные документы в соответствии с действующим ГОСТом;</li> <li>- осуществлять обработку входящих, внутренних и исходящих документов, контроль за их исполнением;</li> <li>- оформлять документы для передачи в архив организации;</li> </ul>
<p>ОП.11 Основы диетического питания</p>	76	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии приготовления диетических блюд;</li> <li>- этапы технологического цикла и принципы производства продукции диетического питания;</li> <li>- особенностей способов кулинарной обработки продуктов в лечебной кулинарии;</li> <li>- методы, обеспечивающие механическое, химическое щажение в технологии обработки продуктов и сырья;</li> <li>- при тепловой обработке и подбора температура-турного режима отпуска блюд диетического питания;</li> <li>- исключение процессов жарения и запекания, обогащения рациона диетического питания дополнительными пищевыми факторами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество сырья, влияние лечебного питания на обмен веществ в организме человека и воздействовать на течение болезни;</li> <li>- приготавливать блюда для лечебного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи готовой пищи;</li> <li>- оценивать качество блюд и изделие лечебного назначения, соблюдения требований отпуска и подачи блюд;</li> <li>- составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет: №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15;</li> <li>- составлять технологические карты на блюда диетического питания;</li> <li>- пользоваться сборником рецептур блюд диетического питания производить необходимые технологические расчеты.</li> </ul>

		- правила оформления, отпуска блюд диетпитания, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, назначение о диетам.	
ОП.12 Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	36	- ассортимент основного и вспомогательного сырья и правила его подготовки к производству; - требования к качеству сырья; - технология приготовления дрожжевого теста для простых изделий; - технологию приготовления фаршей для простых изделий; - технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов; - технология приготовления выпечных полуфабрикатов (песочного, бисквитного, пряничного).	- подготовить основное и вспомогательное сырье; - выполнять работы по приготовлению дрожжевого теста для простых изделий; - готовить начинки и фарши для простых дрожжевых изделий; - готовить простые изделия из дрожжевого теста; - выполнять работы по приготовлению простых отделочных полуфабрикатов( сиропов, помады, фруктовых начинок); - готовить выпечные полуфабрикаты для простых кондитерских изделий.
ОП.13 Защита прав потребителей в сфере обслуживания	34	- структуру и содержание Закона РФ «О защите прав потребителей», -обязанности продавца по обеспечению покупателя необходимой и достоверной информацией о свойствах и качестве товаров; -последствия продажи товаров ненадлежащего качества; -права потребителя на обмен товаров надлежащего качества: -ответственность продавца за нарушение прав потребителей.	- соблюдать требования законодательства в сфере защиты прав потребителей; - решать торговые ситуации по обмену и возврату товаров.
ПМ.08 Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства	124		
Профессиональные модули	408	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции-137 часа; МДК.07.01 Организация процесса приготовления и приготовление простой кулинарной продукции- 188 часов; МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- 83 часа.	
Итого	864		

Практикоориентированность 62%,  $(3394)/(5472)*100=62\%$

#### **6.4 Формы проведения консультаций.**

В учебном плане предусмотрено проведение 250 часов консультаций за весь период обучения: по 4 часа в год на каждого обучающегося.

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные. Групповые консультации (письменные или устные) проводятся при подготовке к экзаменам, индивидуальные - при работе над проектом, письменной экзаменационной работой.

Консультации не включаются в основное расписание, а проходят по самостоятельному графику, который составляет преподаватель с учетом работы кабинета и занятости обучающегося.

#### **6.5 Формы проведения промежуточной аттестации**

Вопросы организации и проведения промежуточной аттестации обучающихся, регламентируются Положением организации промежуточной аттестации и текущего контроля знаний обучающихся по ОПОП СПО обучающихся, утвержденным директором техникума. Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются - зачет, дифференцированный зачет, экзамен в соответствии с учебным планом. Зачет является формой оценки, дифференцированный зачет выставляется с оценкой по пятибалльной системе. Экзамены проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию, результаты экзамена оцениваются по пятибалльной системе.

Зачетов и дифференцированных зачетов в учебном году не более 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточная аттестация в форме зачетов и дифференцированных зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или МДК. Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8 (без учета квалификационных экзаменов по профессиональным модулям, которые

могут проводиться за счет объема времени, отведенного на практики УП и ПП).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Основными формами проведения промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Выбор данных форм обосновывается тем, что в учебном заведении применяется традиционная система оценивания знаний и умений, что подразумевает выставление оценки по изучаемым дисциплинам.

По окончании прохождения учебной практики и производственной практики по каждому модулю предусмотрены зачеты.

Формы и процедуры промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Фонды оценочных средств позволяют оценить знания, умения и приобретенные компетенции обучающихся.

## **6.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации (ГИА).**

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определены Положением о преддипломной практике и выпускной квалификационной работе (дипломной работе).

Для проведения государственной итоговой аттестации в учебном плане предусмотрена 6 недель. Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту (2 недели) выпускной квалификационной работы, к которой предъявляется обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы и задания к выпускной практической квалификационной работе и выдаются обучающимся заранее, перед выходом на производственную практику.



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. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения преддипломной практики, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов.

### **6.7 Организация учебной и производственной практики**

Практика является обязательным разделом ОП. Она представляет вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, и концентрировано. Занятия по учебной практике проводятся в учебных кабинетах техникума.

Производственная практика реализуется концентрировано в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи программы, формы отчетности определяются Положением об учебной и производственной практиках, утвержденным приказом директора.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

## **6.8 Распределение общих и профессиональных компетенций в учебном плане.**

Компетенции в учебном плане расставлены строго в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Перечень компетенций дисциплин вариативной части профессионального цикла составлена таким образом, чтобы обеспечить формирование всех компетенций, отнесенных к этому циклу.

В ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар введены профессиональные компетенции, не предусмотренные в ФГОС СПО, отражающие современные требования работодателей к профессии Повар.