

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

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

		- 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.