

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

"Нижегородский экономико-технологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10.Технология продукции общественного питания

код наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования

квалификация техник-технолог

форма обучения Очная

нормативный срок освоения 3г 10м

год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования технический

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

Смирнова Е.В.

"31" 08 2020 г

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014 № 384

1 График учебного процесса

Курс	Сентябрь				28-4	Октябрь				26-1	Ноябрь				30-6	Декабрь				28-3	Январь				29-4	Февраль				29-4	Март				29-4	Апрель				26-2	Май				28-4	Июнь				28-4	Июль				26-1	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	1-6	7-13	14-20	21-27		5-11	12-18	19-25	2-8		9-15	16-22	23-29	7-13		14-20	21-27	4-10	11-17		18-24	25-31	1-7	8-14		15-21	22-28	1-7	8-14		15-21	22-28	8-14	15-21		22-28	5-11	12-18	19-25		3-9	10-16	17-23	24-30		31-6	7-13	14-20	21-27		5-11	12-18	19-25	2-8		9-15	16-22	23-29																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
I	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	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
II																	::	=	=	=																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
:: Промежуточная аттестация
= Каникулы

0 Учебная практика
8 Производственная практика (по профилю специальности)
X Производственная практика (преддипломная)

Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
III Государственная итоговая аттестация
* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем													
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	2106/1404	16	864/576	23	1242/828	2	1	1													
II	31	1674/1116	16	877/576	15	797/540	2	1	1	6		6	2		2					11	52	
III	29	1566/1044	14	749/504	15	817/540	2	1	1	6	2	4	5		5					11	52	
IV	21	1134/756	15	810/540	6	324/216	1		1	2,5	2	0,5	6,5		6,5	4		4	4	2	2	43

[illegible]

[illegible]

[illegible]

4. Учебные кабинеты, лаборатории, залы

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- правового обеспечения профессиональной деятельности;

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- лаборатории товароведения;
- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- место для стрельбы

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план профессионального образовательного учреждения «Нижегородский экономико-технологический колледж» разработан на основе:

- приказа Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания"
- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (в действующей редакции);
- приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"(в действующей редакции);
- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (в действующей редакции);
- приказа Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации основных образовательных программ »
- приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования"(в действующей редакции);
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017г. №613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413"(в действующей редакции);
- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дпо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (с уточнениями, внесенными в протокол № 3 от 25 мая 2017 г. научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»)
- информационно-методического письма об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования ФГАУ «ФИРО» от 11 октября 2017 г. за № 01-00-05/925
- устава колледжа

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Согласно календарному графику учебного процесса учебный год начинается 1 сентября, завершается в соответствии с учебным планом. Объем обязательной аудиторной нагрузки не превышает 36 часов в неделю. Объем максимальной учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Продолжительность учебных занятий – 45 минут, занятия сгруппированы парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю.

При электронном обучении и применении дистанционных образовательных технологий учебные занятия проводятся в синхронном режиме в соответствии с расписанием учебных занятий и расписанием звонков.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет, в т.ч.:

- авторизованный доступ к электронно-библиотечным системам IPRBOOKS и BOOK (режимы доступа: <http://www.iprbookshop.ru> и <https://www.book.ru/>)

- авторизованный доступ к образовательной платформе MOODLE (режим доступа: <https://do.netk.nnov.ru/my>).

Образовательная платформа MOODLE содержит on-line курсы по всем дисциплинам, МДК и является электронным образовательным ресурсом для обучающихся. Теоретическое обучение, лабораторно-практические занятия, консультации могут проводиться в он-лайн режиме с применением платформы видеоконференций ZOOM.

Практикоориентированность составляет 64.1 % (при нормативном диапазоне для учебного плана базовой подготовки – 50-65 %).

При проведении лабораторных работ и практических занятий по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей, учебных занятий по иностранному языку, физической культуре и информатике, учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы. Деление на подгруппы для проведения по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам лабораторных работ и практических занятий, предусмотренных учебным планом, осуществляется исходя из их специфики и наличия соответствующего учебно-методического комплекса и учебно-материальной базы.

Учебный план предусматривает реализацию ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар - кондитер).

За весь период обучения предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ – по ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - 30 часов и по ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения» – 30 часов.

Учебные дисциплины «Иностранный язык», «Физическая культура» изучаются на протяжении всего срока освоения ППССЗ. Программы дисциплины «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и общего гуманитарного и социально-экономического цикла реализуются последовательно.

При реализации программы учебной дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" предусмотрено изучение основ военной службы в объеме 48 часов, в том числе для подгрупп юношей – учебные сборы, для подгрупп девушек – освоение основ медицинских знаний в объеме 35 часов соответственно.

Основными формами промежуточной аттестации являются: зачет по отдельной дисциплине, МДК; дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, МДК; экзамен по отдельной дисциплине, МДК; экзамен квалификационный по ПМ, квалификационный экзамен, а

также комплексный дифференцированный зачет, комплексный экзамен квалификационный

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от учебных занятий.

На 2 курсе в 3 семестре предусмотрены экзамены по дисциплине Математика и МДК 7.2. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, которые проводятся в рамках экзаменационной недели. В 4 семестре дни экзаменов по дисциплинам Химия, Организация хранения и контроль запасов сырья чередуются с днями учебных занятий без выделения времени на подготовку к экзамену и проводятся на следующий день после завершения освоения программы соответствующей дисциплины. Экзамены квалификационные по ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар - кондитер) проводятся в рамках экзаменационной недели.

На 3 курсе в 5 семестре в рамках экзаменационной недели предусмотрены экзамены по дисциплине Метрология и стандартизация и МДК. 3.1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. В 6 семестре экзамен по дисциплине Организация обслуживания проводятся на следующий день после завершения освоения программы дисциплины в свободный от занятий день без выделения времени на подготовку к экзамену. Экзамены квалификационные по ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов проводятся в рамках экзаменационной недели.

На 4 курсе в 8 семестре в рамках экзаменационной сессии предусмотрен комплексный экзамен квалификационный по ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и экзамен квалификационный по ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения.

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится в счет часов, отведенных на освоение дисциплины, МДК, учебной и производственной практик.

На 2 курсе в 4 семестре проводится дифференцированный зачет по учебной и производственной практике по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар - кондитер).

В 7 семестре предусмотрены комплексный дифференцированный зачет по учебной практике ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

В 8 семестре предусмотрен комплексный дифференцированный зачет по дисциплинам Психология и этика в профессиональной деятельности и Коммуникации в сервисе, комплексный дифференцированный зачет по производственной практике ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов, дифференцированного зачета по физической культуре).

Консультации предусмотрены в объеме 4 часов на обучающегося в год в индивидуальных и групповых формах.

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ СПО, являются:

- учебная практика (14,5 недель);
- производственная практика - практика по профилю специальности (13,5 недель) и преддипломная практика (4 недели).

Учебная практика по профессиональным модулям реализуется концентрированно неделями.

Производственная практика реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей (по неделям).

Учебная практика проводится в учебных кабинетах, в учебном кулинарном цехе, в учебном кондитерском цехе колледжа. При реализации электронного обучения и применении дистанционных образовательных технологий учебная практика по ПМ.06. Организация работы структурного подразделения может быть организована в он-лайн режиме с использованием образовательной платформа MOODLE или платформы для видеоконференций ZOOM.

Производственная практика проводится в организациях и предприятиях общественного питания на основе договора на практическое обучение, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Преддипломная практика реализуется в восьмом семестре концентрированно после завершения изучения всех дисциплин и профессиональных модулей.

Общая продолжительность каникул при освоении профессиональной образовательной программы составляет на 2 курсе - 11 недель, на 3 курсе – 10 недель в учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период. Продолжительность каникул на 4 курсе – 2 недели в зимний период.

Обучение завершается государственной итоговой аттестацией в форме защиты выпускной квалификационной работы - дипломной работы.

5.3. Формирование вариативной части образовательной программы

Согласно ФГОС вариативная часть образовательной программы составляет 864 часа обязательной учебной нагрузки.

Учитывая сложившиеся особенности рынка труда и запросы работодателей в цикл ОП введены дисциплины Организация обслуживания – 90 часов, Контроль качества – 76 часов, Психология и этика профессиональной деятельности – 38 часов, Коммуникации в сервисе – 32 часа

Учитывая специфику деятельности учебного заведения в цикл ОГСЭ введена дисциплина «История потребительской кооперации» - 32 часа, а также учитывая необходимость формирования предпринимательских компетенций обучающихся с учетом требований рынка труда в цикл введен ОП введена дисциплина «Организация кооперативного бизнеса» - 72 часа.

Объем часов аудиторной нагрузки по обязательным элементам (дисциплинам) цикла общепрофессионального цикла увеличен на 182 часа.

Объем часов аудиторной нагрузки по обязательным элементам (МДК) профессиональных модулей увеличен на 342 часа. Весь объем вариативной части (864 часа) распределен.

5.4. Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный цикл профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО.

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы Технология продукции общественного питания учтена получаемая специальность и определен профиль профессионального образования – технический.

Общеобразовательный цикл осваивается на 1 курсе. Объем обязательной учебной нагрузки составляет 1404 часа.

В общеобразовательный цикл учебного плана включены 13 учебных дисциплин из обязательных предметных областей:

филология;

иностранный язык;

общественные науки;

математика и информатика;

естественные науки;

физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Учебный план предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. 4 учебных дисциплины Информатика (100 часов), Физика (170 часов), Химия (108 часов), Биология (78 часов) - изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности СПО.

Учебный план содержит дополнительную общеобразовательную учебную дисциплину по выбору обучающихся - Введение в специальность/Основы проектной деятельности - 39 часов

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального(ых) проекта(ов).

Промежуточная аттестация в виде письменных экзаменов предусмотрена по дисциплинам Русский язык и Математика, а также по дисциплине Информатика (устная форма). По остальным дисциплинам предусмотрены дифференцированные зачеты.

Результатом освоения образовательной программы являются общие компетенции, включающие в себя способности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Результатом освоения образовательной программы являются профессиональные компетенции, соответствующие осваиваемым видам деятельности:

ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе легких и сложных холодных закусок

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)

птицы

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей и грибов и сыра

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВПД. 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и МКИ

ПК. 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК. 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД 5. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК.6.6.Осуществлять организацию и управление предпринимательского деятельностью и кооперативным бизнесом

ВПД 7.Выполнение работ по профессии «повар-кондитер»

ПК 7.1.Производить первичную обработку, нарезку, формовку традиционных видов сырья для приготовления простых блюд из овощей, плодов, грибов, круп, макарон, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы

ПК 7.2.Готовить и оформлять простые блюда из овощей, плодов, грибов, круп, макарон, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы

ПК 7.3.Производить подготовку сырья для приготовления простых кондитерских изделий

ПК 7.4.Готовить и оформлять простые кондитерские изделия

Зам. директора по УР



Е.В.Мельникова