

## 1. Пояснительная записка

### 1.1 Нормативная база реализации СПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Краевое государственное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22 июня 2010 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 18123 от 11 июня 2010 г.) 19.02.10 Технология продукции общественного питания на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего, реализуемого в пределах СПОП с учетом профиля профессионального образования - технический.

### 1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1 Начало учебных занятий 1 сентября.

1.2.2 Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий студентов в период лабораторно-экзаменационной сессии при заочной форме обучения не превышает 48 часов в неделю или 8 часов в день, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

1.2.3 Продолжительность учебной недели – шестидневная.

1.2.4 Начало занятий – 14 час. 20 мин. Продолжительность урока – 45 мин., лента из двух уроков, между уроками перерыв 5 мин.

1.2.5 Учебные занятия группируются парами. Перерывы между ними составляют 5 минут.

1.2.6 Общая продолжительность экзаменационных (лабораторно-экзаменационных) сессий в учебном году устанавливается для 3,4,5,6 курсов – по 40 календарных дней.

Группы студентов, принятых на базе среднего (полного) общего образования, приступают к обучению с третьего курса.

1.2.7 Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев. Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме увеличивается на 1 год.

1.2.8 Рабочий учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

1.2.9 В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены квалификационные. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины.

1.2.10 Самостоятельная работа студентов заочного отделения составляет не менее 70% максимальной нагрузки.

1.2.11 Порядок проведения учебной и производственной практики.

Программы практики являются составной частью ОПОП СПО. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. Оценка по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студента.

Учебная практика проводится: учебных, учебно-производственных мастерских, лабораторных и других вспомогательных объектах техникума, учебная практика также может проводиться в организациях, направленные деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, предусмотрено освоение рабочей профессии 16675 Повар. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей. В результате студент получает документ (свидетельство) о квалификации с присвоением разряда, которое дает право заниматься определенной профессиональной деятельностью. (Закон от 2012 г.).

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика, которые проводятся в организациях, направленности которых соответствует профилю подготовки студентов, на основе договоров между техникумом и организацией.

Практика по профилю специальности может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ОП.01 ОП.02 по видам профессиональной деятельности.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Организацию и руководство практикой, проводимой в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов, осуществляют руководители практики от учебного заведения и от организации.

1.2.12 Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения различные: групповые, индивидуальные.

1.2.13 Время сроки проведения каникул. Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 10,5 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

### **1.3 Основная профессиональная образовательная программа**

1.3.1 Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы по заочной форме составляет 160 академических часов в год, в эту нагрузку не входит учебная и производственная практика в составе профессиональных модулей; она реализуется обучающимися самостоятельно с последующим представлением аттестационного листа.

1.3.2 На вариативную часть ОП.01 выделено 864 часов обязательных учебных занятий по очной форме обучения.

1.3.3 В учебном плане по дисциплине «Физическая культура» предусматриваются занятия в объеме 4-х часов на группу и реализуется в течение всего периода обучения. По дисциплине "Иностранный язык" предусматриваются занятия в объеме 6 часов на группу и реализуется в течение всего периода обучения.

1.3.4 Учебная практика реализуется концентрировано в рамках модулей:

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 72 часа;
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 72 часа;
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - 72 часа;
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий - 72 часа;
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 36 часов;
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения - 36 часов;
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 72 часа.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках модулей:

- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - 144 часа;
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий - 144 часа;
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 288 часов.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и после освоения учебной практики и практики по профилю специальности и составляет 4 недели.

#### **1.4 Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть обязательных учебных часов (864 час.) по очной форме обучения исползована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, а также получить дополнительные

компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл сформирован согласно ФГОС СПО и из вариативной части на него часы не включены.

В математический и общий естественнонаучный цикл часы из вариативной части добавлены - 2 часа.

В профессиональный цикл введены учебные дисциплины:

- ОП.10 Организация производства и обслуживания – 120 часов;
- ОI.11 Технология планирования профессиональной карьеры – 40 часов;
- ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания – 56 часов;
- ОI.13 Детское, школьное и диетическое питания – 98 часов;

На 142 часа увеличен объём времени на изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 20 часов;
- Организация хранения и контроль запасов сырья – 30 часов;
- Информационные технологии в профессиональной деятельности – 22 часа;
- Метрология и стандартизация – 10 часов;
- Правовые основы профессиональной деятельности – 10 часов;
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 40 часов;
- Охрана труда – 10 часов.

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 306 часов.

В ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих введены новые МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса - 58 часов;

МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск - 100 часов;

В ПМ.06 Организация работы структурного подразделения введён МДК.06.02 Калькуляция - 32 часа.

Оставшиеся 116 часов направлены на изучение дополнительных тем, не вошедших в базовую часть ФГОС СПО и более углубленное изучение предусмотренных ФГОС СПО модулей. Так в рамках профессиональных модулей дополнительно освещаются следующие вопросы:

- разработка новых видов кулинарной продукции,
- составление производственной программы холодного цеха,
- технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья.

Практикоориентированность данного рабочего плана составила 57,8% при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПО1 базовой подготовки 50 – 65%.

### **1.6 Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен по МДК;
- зачёт по отдельной дисциплине, в т.ч. дифференцированный;
- комплексный экзамен по МДК;
- комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам, видам практик включает следующее:

- ✓ Основы философии и История – 4 семестр;
  - ✓ Физиология питания и Организация хранения и контроль запасов сырья – 4 семестр;
  - ✓ Детское, школьное и диетическое питание и Национальная кухня и кухня народов мира – 8 семестр
- Комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам включает следующее:

✓ Экологические основы природопользования и Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 3 семестр.

Выбор дисциплины для экзамена по дисциплинам обосновывается следующим:

- Значимостью дисциплины в подготовке специалиста;
- Завершенностью изучения учебной дисциплины;
- Завершенностью МДК.

Формы проведения экзамена по дисциплинам и МДК (устная, письменная или смешанная) устанавливается на заседании цикловой комиссии в начале соответствующего семестра и доводится до сведения обучающихся.

Контрольно-оценочные средства (КОС) по профессиональному модулю представляют собой ряд заданий, которые будут обеспечивать проверку подготовленности выпускника к конкретному виду профессиональной деятельности. КОС согласовываются с работодателями. Форма проведения экзамена квалификационного по профессиональному модулю может быть: выполнение практического задания, защита портфолио, устной, письменной, смешанной. К квалификационному экзамену по ПМ допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по всем предусмотренным МДК, УП и ПП в рамках данного модуля.

Экзамены квалификационные по ПМ направлены на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО.

Государственная (итоговая) аттестация включает выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (4 недели) и ее защиты с 15 июня по 30 июня. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Объем времени на подготовку – 4 недели; защиту – 2 недели.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (сводная ведомость).