

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора филиала
ОАО «Концерн Росэнергоатом»
«Смоленская атомная станция»
А.А.Терлецкий



Утверждено

На заседании педагогического совета

СОГБОУ СПО «Десногорский энергетический колледж» протокол от 28.06.2013 № 43

Директор СОГБОУ СПО «Десногорский энергетический колледж»

А.В.Зенкина



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
СОГБОУ СПО «Десногорский энергетический колледж»
по специальности среднего профессионального образования
260807 Технология продукции общественного питания

Квалификация: технолог

Форма обучения – заочная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования –

технический

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) Десногорского энергетического колледжа разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 260807 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 675 от 22.06.2010 г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 18123 от 11.08.2010). При составлении учебного плана учитывались следующие основные нормативные документы:

- Федеральный закон от 20.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального / среднего профессионального образования. Приложение 3. (Письмо Департамента профессионального образования Минобрнауки России от 20.10.2010 12-696 (на сайте ФГУ «ФИРО»);
- Устав колледжа.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Основной формой организации образовательного процесса является лекционно- экзаменационная сессия (далее - сессия). Сессия включает: обязательные учебные (аудиторные) занятия (обзорные, установочные, практические занятия, лабораторные работы), курсовые работы (проекты), промежуточную аттестацию, консультации, дни отдыха.

Сессия в пределах общей продолжительности времени разделена на три части (периода):

- Осенняя лекционная (установочная);
- Зимняя лекционно-экзаменационная (лабораторно-экзаменационная);
- Весенняя экзаменационная.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия проводятся парами.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при освоении основной профессиональной образовательной программы по заочной форме обучения составляет 160 часов в год. Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не должна превышать 8 часов в день.

Консультации планируются в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году и могут проводиться с отдельными студентами, группами студентов и целыми учебными группами в устной и письменной форме.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин. К формам текущего контроля знаний относятся: собеседование; тест; контрольная работа; лабораторная, практическая, расчетно-графическая работа; эссе и иные творческие работы; реферат; отчет (по практикам и т.п.), курсовая работа (проект).

Курсовые работы (проекты) предусмотрены в Профессиональном модуле 03 по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», в Профессиональном модуле 04 по МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий», в профессиональном модуле 06 по МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации».

В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной учебной дисциплине - не более двух.

В учебном плане отражены следующие формы контроля знаний студентов: зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), комплексный дифференцированный зачет (ДЗкм), экзамен (Э), комплексный экзамен (Экм), экзамен квалификационный Э (к) .

Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен квалификационный, который проводится с участием работодателей. По итогам экзамена в зачетной книжке выставляется запись: «ВПД освоен».

Количество экзаменов в году не превышает 8, количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (зачеты и дифференцированные зачеты по физической культуре не учитываются). Если дисциплина или МДК изучается несколько семестров, то дифференцированный зачет или экзамен проводится в последнем семестре. Аттестация в промежуточном семестре проводится за счет использования форм текущего контроля.

Объем каникул составляет 9 недель, из них - 2 недели в зимний период.

Все виды практики реализуются в рамках профессиональных модулей, в объеме предусмотренном для очной формы обучения. Учебная практика, практика по профилю специальности реализуются обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета в форме собеседования.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует государственной итоговой аттестации. Преддипломная практика реализуется обучающимися по направлению колледжа в объеме не четырех недель.

Обучающиеся, имеющие стаж работы по профилю специальности (родственной ей) или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения практик, за исключением преддипломной.

Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Физическая культура» проводятся в подгруппах в соответствии с Уставом колледжа.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК с использованием ПЭВМ и лабораторного оборудования проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой не менее 10 человек.

Формой государственной (итоговой) аттестации по специальности является защита выпускной квалификационной работы в виде дипломного проекта. На выполнение дипломного проекта предусмотрено четыре недели, на защиту дипломного проекта – две недели. Порядок подготовки и проведения ГИА предусмотрен Положением о порядке государственной итоговой аттестации обучающихся СОГБОУ СПЛО «Десногорский энергетический колледж» (приказ № 32 от 10.09.2013).

1.3. Формирование вариативной части ОПОП

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 4374 часов. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура». Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Вариативная часть составляет 1296 часов. Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части:

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи - 90 часов

ОГСЭ.06 Социальная психология – 60 часов;

ЕН.04 Информатика - 78 часов;

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров – 98 часов;

ОП. 11 Кухня народов мира – 114 часов;

ОП.12 Технология карвинга – 114 часов;

ОП.13 Психология и этика профессиональной деятельности – 81 час;

ПМ.06 МДК 06.02 Организация обслуживания – 102 часа;

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар – 492 часа

МДК 07.01 Кулинарное производство – 348 часов.

А также 67 часов на увеличение общего количества обязательных часов общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей

1.4. Порядок аттестации обучающихся.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатывалось учебным заведением самостоятельно и доводится до обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Экзаменов – 15, дифференцированных зачетов – 29, зачетов – 6.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

Оценка уровня освоения дисциплин;

Оценка компетенций обучающихся.

Результаты текущего контроля успеваемости являются основанием для выставления семестровой оценки и допуска обучающихся к прохождению промежуточной аттестации.

Семестровая оценка выставляется в журнал учета учебных часов по ОПОП по следующей шкале: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»), «н/а» (не аттестован) (не аттестованными считаются обучающиеся, посетившие менее 75 % учебных занятий и не освоившие в полном объеме программы).

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается промежуточной аттестацией:

- по учебным дисциплинам общего гуманитарного и социально- экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального циклов - зачет (комплексный зачет), дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет), экзамен (комплексный экзамен);
- по междисциплинарным курсам - дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет), экзамен (комплексный экзамен);
- по практике - дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет);
- по профессиональному модулю - экзамен (квалификационный) (комплексный экзамен (квалификационный)).

По дисциплине «Физическая культура» форма промежуточной аттестации в каждом семестре – зачет, а в последнем семестре – дифференцированный зачет.

Уровень подготовки обучающихся оценивается:

- при проведении зачета по учебной дисциплине, – решением: «зачтено/не зачтено»;
- при проведении дифференцированного зачета (комплексного дифференцированного зачета), экзамена (комплексного экзамена) по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике – в баллах: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» («не удовлетворительно»);
- при проведении квалификационного экзамена по профессиональному модулю, – решением о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Промежуточная аттестация проводится во время лекционно-экзаменационной и экзаменационной сессий. Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины. Экзамены проводятся в свободное от учебных занятий время.

На первом курсе проводится комплексный дифференцированный зачет по МДК 01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и УП.01 Учебная практика. На четвертом курсе проводится комплексный экзамен по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации и МДК 06.02 Организация обслуживания.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения учебной и производственной практик 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 производственной практики.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная аттестационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Курсы	Обучение по дисциплинарным		Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
	обзорно-установочные занятия	Самостоятельное обучение		по профилю специальности	преддипломная				
1	4	5	3	4	5	6	7	8	9
I курс	2	37				2		9	50
II курс	2	39				2		9	52
III курс	4	37				2		9	52
IV курс	4	28			4	1	6	2	45
Всего	12	141	0	0	4	7	6	29	199

МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ км	1	261	225	36	10	26		22	14										
УП 01	Учебная практика	ДЗ км		108	108	0	0	0													
ПП 01	Производственная практика	0		0	0	0	0	0													
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ЭК		411	383	28	8	20													
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	1	195	167	28	8	20			20	8									
УП 02	Учебная практика	ДЗ		72	72	0	0	0													
ПП 02	Производственная практика	ДЗ		144	144	0	0	0													
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ЭК		603	513	90	12	48	30												
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	1	423	333	90	12	48	30				34	56							
ПП 03	Производственная практика	ДЗ		180	180	0	0	0													
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЭК		516	442	74	12	32	30												
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	1	300	226	74	12	32	30								30	44			
ПП 04	Производственная практика	ДЗ		216	216	0	0	0													
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ЭК		279	245	34	10	24													
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	1	243	209	34	10	24					6	28							
ПП 05	Производственная практика	ДЗ		36	36	0	0	0													
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ЭК		420	354	66	16	30	20												
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	Э км	1	210	162	48	8	20	20						32	16					
МДК 06.02	Организация обслуживания	Э км	1	102	84	18	8	10								18					
ПП 06	Производственная практика	ДЗ		108	108	0	0	0													
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ЭК		492	444	48	12	36													
МДК.07.01	Кулинарное производство	Э	1	348	300	48	12	36			24	24									
ПП 07	Производственная практика	ДЗ		144	144	0	0	0													
Всего		6/29/15	34	5382	4742	640	156	404	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80			
ПДП	Преддипломная практика																	4 н			
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	6 н			
Консультации по всем дисциплинам, изучаемым в данном учебном году планируются из расчёта 4 часа в год на каждого студента																					
Государственная (итоговая) аттестация																					
1. Программа базовой подготовки																					
1.1. Дипломный проект																					
Выполнение дипломного проекта с 15.06.2017 по 12.07.2017 (всего 4 нед.)																					
Защита дипломного проекта (работы) с 13.07.2017 по 26.07.2017 (всего 2 нед.)																					
										Всего	дисциплины и МДК		80	80	80	80	80	80	80	80	
											учебной практики		0	0	0	0	0	0	0	0	0
											произв. практики		0	0	0	0	0	0	0	0	0
											преддипл. практики		0	0	0	0	0	0	0	0	144
											экзаменов		2	2	2	2	2	2	2	2	1
диф. зачетов		2	4	6	3	2	2	3	7												
зачетов		0	2	0	2	0	2	0	0												

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет иностранного языка
4	Кабинет экологических основ природопользования
5	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
6	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
7	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Лаборатория химии
9	Лаборатория метрологии и стандартизации
10	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
11	Учебный кулинарный цех
12	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
13	Спортивный зал
14	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
15	Стрелковый тир или место для стрельбы
16	Библиотека
17	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
18	Актовый зал