

Утверждаю  
Директор ГАПОУ ИО «Ангарского техникума  
общественного питания и торговли»  
С.А. Карп

« 1 » сентября 20 14 г.



## ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Иркутской области

«Ангарского техникума общественного питания и торговли»

по программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения - заочная

Срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе среднего профессионального  
образования по ППКРС Повар, кондитер

Профиль: естественнонаучный

## 1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Ангарского техникума общественного питания и торговли» предназначен для реализации обучения в заочной форме. Учебный план разработан в соответствии с

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.,

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014 г.).

Учебный план составлен на основе требований федеральных нормативно-правовых документов и локальных нормативных актов образовательной организации:

- Приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» зарегистрированного Министерством юстиции РФ 30.07.2013г. № 29200;

- Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте России 14 июня 2013г.;

- Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте РФ 1.11.2013г. №30306;

- Приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";

- Методическими рекомендациями по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы

среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.15 №06-846;

- Уставом ГАПОУ ИО АТОПТ;

- Положением ГАПОУ ИО АТОПТ «О реализации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования».

Настоящий индивидуальный учебный план разработан для учебной группы обучающихся по образовательной программе ускоренного обучения среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания» для лиц, имеющих среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии Повар, кондитер.

Срок обучения по индивидуальному учебному плану составляет - 2 года 10 месяцев. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы составляет 160 часов в год. В максимальный объем аудиторной учебной нагрузки не входят учебная и производственная практика в составе ПМ, реализуемые обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчёта.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Основной формой организации образовательного процесса является лабораторно-экзаменационная сессия, включающая в себя комплекс лабораторно-практических работ, теоретического обучения и оценочных мероприятий (промежуточная и итоговая аттестация) (далее – сессия), периодичность и сроки которых установлены в утвержденном директором графике учебного процесса.

Сессия обеспечивает управление учебной деятельностью обучающегося заочной формы обучения и проводится с целью определения:

- уровня освоения теоретических знаний по дисциплине или ряду дисциплин, МДК и ПМ;
- сформированности ОК и ПК;
- умений применять полученные теоретические знания;
- наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой и иными информационными ресурсами.

Согласно учебному плану, сессия, в пределах отводимой на неё общей продолжительности времени, разделена на три части. Первая из них, в каждый год обучения (1 сессия), предусматривает проведение установочных занятий, включаемых в общую продолжительность сессии на данном курсе. Промежуточная аттестация проводится на второй и третьей сессии каждого

курса в форме дифференцированного зачёта и экзамена (квалификационного).

Учебный план предполагает разнообразные формы текущего контроля.

Текущий контроль успеваемости представляет собой контроль освоения программного материала учебных дисциплин, МДК, ПМ. Для оценки персональных достижений обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные ОК и ПК. Результаты текущего контроля успеваемости заносятся в журналы учебных занятий.

В межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы, количество которых определено настоящим учебным планом: на первом курсе обучения – 4 к\р, на втором – 3 к\р, на третьем – 3 к\р. Порядок регистрации, рецензирования и оценивания домашних контрольных работ определён локальным нормативным актом «Положением о домашних контрольных работах».

Настоящим учебным планом предусмотрены консультации по всем дисциплинам, изучаемым в данном учебном году. Консультации запланированы из расчета 4 часов в год на каждого обучающегося.

Настоящим учебным планом предусмотрены следующие виды практики: учебная и производственная практика, которые проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Учебная практика и практика по профилю специальности реализуется обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета в форме собеседования.

На преддипломную практику отводится согласно учебному плану по данной специальности 4 недели. Преддипломная практика реализуется по направлению общественного питания.

На подготовку к Государственной итоговой аттестации отводится 4 недели в конце III курса обучения. И две недели отводится на защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы. В течение всего периода подготовки к защите выпускной квалификационной (дипломной) работы студенту предоставляется консультационная поддержка преподавателей.

Индивидуальный учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлен с учетом наличия у студентов среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер. Максимальная учебная нагрузка обучающегося согласно индивидуальному учебному плану составляет 3984 часа. Вариативная часть программы реализуется за счет самостоятельной работы студентов.

На основании «Положения о реализации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего

профессионального образования ГАПОУ ИО АТОПТ», утвержденным приказом № 40 от 09.06.2014г. в соответствии с пунктом 3 статьи 34 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, срок обучения сокращен на год. Сокращение проведено на 390 часов с учетом тем учебных дисциплин и профессионального модуля, которые были изучены в ходе освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер.

Таблица сокращений часов по учебным дисциплинам и профессиональным модулям:

Таблица 1

№	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Кол-во часов согласно региональному учебному плану	Итоговое (максимальное) количество часов
1	Физиология питания*	72	--
2	Безопасность жизнедеятельности*	102	-
3	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	216	--

Программы учебных дисциплин были освоены обучающимися при обучении по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер.

\*\*Профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» исключен полностью в связи с тем, что студенты имеют диплом по профессии данного профиля с присвоением рабочей квалификации.

Дидактические единицы, которые были сокращены и не выданы в процессе обучения по профессии Повар, кондитер принимаются перезачетом у студентов в первом семестре первого года обучения.

Таблица 2

Наименование дисциплины, дидактические единицы	Согласно ФГОС СПО по специальности Технология продукции общественного питания		Согласно диплома НПО		Решение о перезачете
	Общее количество часов	Форма аттестата	Общее количество	Форма аттестата	

		ции	часов	ции	
<b>Физиология питания</b> – проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов; – расчет энергетической ценности блюд; – составление рациона питания для различных категорий потребителей; – назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; – методики составления рационов питания	72	ДЗ	52	ДЗ	Перезачесть
<b>Безопасность жизнедеятельности</b> - профилактические меры для снижения уровня опасности различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - перечень военно-учетных специальностей и определение среди них родственных полученной специальности; - способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при ЧС; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	102	Э	46	ДЗ\Э	Перезачесть
<b>Выполнение работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	324	Экзамен квалификационный	1726	Экзамен	Перезачесть

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование цикла, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся		Распределение учебной нагрузки по курсам, семестрам																																																														
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		1 курс			В том числе			контрольные работы	всего 1 курс	2 курс			В том числе			контрольные работы	всего 2 курс	3 курс			В том числе			контрольные работы	всего 3 курс	Всего за период обучения																																				
					в том числе Лаб. и пр. занятия	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях			в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях			в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях				в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях	в пр. занятиях																										
																																										всего	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	1 сессия	2 сессия	3 сессия	1 сессия	2 сессия	3 сессия	1 сессия	2 сессия	3 сессия	1 сессия	2 сессия	3 сессия	1 сессия	2 сессия	3 сессия	1 сессия	2 сессия	3 сессия	1 сессия	2 сессия	3 сессия
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ЭДЗ	630	542	88	25	32	6	200	34	11	23	0	11	0	0	13	0	10	1	234	142	20	4	16	0	4	6	0	0	0	10	1	162	200	34	16	18	0	4	2	12	18	0	0	2	234	630																			
ОГСЭ.01	Основы философии	УДЗ	72	58	14	6															0													0	58	14	6	6	2	6	6		1	72	72																						
ОГСЭ.02	История	ДЗ / / /	72	58	14	9															0													0	54	38	16	8	8		2	6	8		1	54	162																				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	/ ДЗ/	182	114	48																														38	16	8	8		2	6	8		1	54	162																					
ОГСЭ.04	Физическая культура	/ ДЗ/	324	312	12	10																													104	104	4	4		2	2	2		108	324																						
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	ДЗ, Л	312	290	82	30	0	0	77	19	10	9	0	10	0	0	0	0	9	1	96	172	43	22	21	0	9	4	4	4	9	13	1	219	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	312																			
ЕН.01	Математика	ДЗ	120	96	24	12															0													0	96	24	12	12								0	120																				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	96	77	19	9															0													0	77	19	10	9							0	96																					
ЕН.03	Химия	ДЗ	96	77	19	9															0													0	77	19	10	9							0	96																					
П.00	Профессиональный цикл	ДЗ, Л	3674	3344	330	174	0	75	1036	107	48	59	0	27	22	21	26	0	11	2	1146	889	97	47	50	25	21	22	26	22	0	8	1	1086	1318	126	61	65	25	48	48	13	19	0	0	1	1442	3674																			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	ДЗ, ДЗ	480	408	72	42	0	0	167	21	6	15	0	6	0	9	4	0	11	2	188	67	11	6	6	0	0	5	0	0	6	1	68	184	40	19	21	0	6	2	13	19	0	0	1	224	480																				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ, ДЗ	72	68	4	2															0													0	68	4	1	3						3	72	72																					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ, ДЗ	48	41	7	4															0													0	41	7	3	4						4	48	48																					
ОП.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ, ДЗ	78	68	10	6															0													0	68	10	4	6						2	2	2	4		1	78	78																
ОП.04	Метрология и стандартизация	ДЗ, ДЗ	68	57	11	6															0													0	57	11	5	6						6	1	68	68																				
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ, ДЗ	72	57	15	8															0													0	57	15	7	8						2	5	8		72	72																		
ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ, ДЗ	74	59	15	7															0													0	59	15	8	7						2	6	7		74	74																		
ОП.07	Охрана труда	ДЗ, ДЗ	68	58	10	8															0													0	58	10	2	8						2	8	1	68	68																			
ПМ.00	Профессиональные модули	ДЗ	3194	2936	258	132	0	75	872	86	43	44	0	21	22	21	22	0	0	0	958	933	86	42	44	25	21	22	21	22	0	0	0	1018	1132	86	42	44	26	43	44	0	0	0	0	0	0	1218	3194																		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для пищевой продукции	ДЗ	474	431	43	22	0	0	431	43	21	22	0	21	22	0	0	0	0	0	0	474	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	474	474																
МДК.01.01	Полуфабрикаты для пищевой продукции	ДЗ, ДЗ	366	323	43	22															0													0	323	43	21	22						21	22		366	366																			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36	36																	0													0	36											0	36	36																			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	72																	0													0	72											0	72	72																			

