

Директор

30.08.2018

OT 22.04.2014 № 384

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

АН ПОО Владимирский техникум экономики и права Влакоопсоюза
наименование образовательного учреждения (организации)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код	наименование специальности
-----	----------------------------

по программе базовой подготовки

на базе среднего общего образования

квалификация · техник-технолог

форма обучения заочная

нормативный срок освоения ОПОГ 2г 10м

год начала подготовки по УП 2018

профиль получаемого профессионального образования	естественнаучный
---	------------------

при реализации программы среднего (полного) общего образования

1 График учебного процесса

[illegible]

Обозначения:	☐	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	☐ 0	Учебная практика	☐ Δ	Подготовка к государственной (итоговой) аттестации
	☐ ::	Промежуточная аттестация	☐ 8	Производственная практика (по профилю специальности)	☐ III	Государственная (итоговая) аттестация
	☐ =	Каникулы	☐ X	Производственная практика (преддипломная)	☐ *	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Лабораторно-экзаменационная сессия			Практики			ГИА		Каникулы	Всего
				Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение		
	Всего		Всего							
	нед.	час.	дни	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	6	160	30						9	15
II	6	160	30	1	5				9	21
III	6	160	40	2	2	4	4	2		20
Всего	18	480	100	3	7	4	4	2	18	56

[illegible]

[illegible]

ПМ.2	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		1				177	147	30	16	14				12	8	4	0			18	8	10	0					
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			1				177	147	30	16	14				12	8	4				18	8	10						
УП.2.1	Учебная практика								час	72	нед	2		час		нед					час	72	нед	2						
ПП.2.1	Производственная практика (по профилю специальности)								час	36	нед	1		час		нед					час	36	нед	1						
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный	2																												
ПМ.3	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1	1					699	609	90	50	30	10									80	50	30	10					
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		2					699	609	90	50	30	10									80	50	30	10					
УП.3.1	Учебная практика								час	252	нед	7									час	252	нед	7						
ПП.3.1	Производственная практика (по профилю специальности)								час	180	нед	5		час		нед					час	180	нед	5						
ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный	2																												
ПМ.4	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1						190	162	28	20	8														28	20	8	0	
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							190	162	28	20	8														28	20	8		
УП.4.1	Учебная практика								час	72	нед	2		час		нед					час		нед			час	72	нед	2	
ПП.4.1	Производственная практика (по профилю специальности)								час	36	нед	1		час		нед					час		нед			час	36	нед	1	
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	3																												
ПМ.5	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1						117	95	22	8	14														22	8	14		
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							117	95	22	8	14														22	8	14		
УП.5.1	Учебная практика								час	36	нед	1														час	36	нед	1	

	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																											
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	15	2	18	9	6	4374	3894	480	266	198	16	5	160	102	58	0	1	160	74	76	10	3	160	90	64	6	
	Экзаменов													8					3					4				
	Зачётов													6					5					7				
	Домашние контрольные работы													3					-					2				
	Классные контрольные работы													3					1					2				
	Курсовые работы													-					1					1				

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 в 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.
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 для приготовления сложной 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.
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, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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.

ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл												
ЕН.1	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ЕН.2	Экологические основы природопользования	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ЕН.3	Химия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл												
ОГСЭ.5	Физическая культура	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.				
ОГСЭ.1	Основы философии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.2	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.3	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.4	История потребительской кооперации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины												
ОП.21	Безопасность жизнедеятельности	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.				
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.2	Физиология питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.5	Метрология и стандартизация	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.1	ПК 6.3	ПК 6.4
ОП.8	Охрана труда	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.9	Организация обслуживания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.11	Моделирование профессиональной деятельности	ОК 1. ПК 6.4	ОК 2. ПК 6.5	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.12	Документационное обеспечение управления	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.13	Национальная кухня	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.14	Кухня народов мира	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			

ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.5		
ОП.16	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.17	Техническая графика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.18	Введение в технологию продукции общественного питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.19	Оборудование предприятий общественного питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОП.20	Организация производства	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПМ	Профессиональные модули												
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции												
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.1.1	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПП.1.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции												
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3									
УП.2.1	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПП.2.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции												
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4								
УП.3.1	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПП.3.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			

ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1. ПК 4.4	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
УП.4.1	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПП.4.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов												
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.1	ПК 5.2	
УП.5.1	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.2		
ПП.5.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.2		
ПМ.6	Организация работы структурного подразделения												
МДК.6.1	Управление структурным подразделением	ОК 1. ПК 6.4	ОК 2. ПК 6.5	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ПП.6.1	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,												
УП.7.1	Учебная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования;
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	метрологии и стандартизации;
3	микробиологии, санитарии и гигиены.
4	Учебный кулинарный цех.
5	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Пояснения

1. Настоящий учебный план АН ПОО "Владимирского техникума экономики и права Владкоопсоюза" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014г, Рекомендациями по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования.

2. Группы студентов, принятых на базе среднего образования, приступают к обучению с первого курса.

3. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при заочной форме получения образования составляет 160 академических часов в год.

54. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

5. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

6. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

7. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если накопляемость каждой составляет не менее 13 человек.

8. Практические занятия по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности» проводятся в подгруппах, если накопляемость каждой составляет не менее 13 человек.

9. Часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы для подгрупп девушек будет использовано на освоение основ медицинских знаний.

10. Профессиональные модули (ПМ.01 – ПМ.07) состоят из максимального количества часов по МДК, учебной и производственной практики.

11. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций групповые и индивидуальные.

12. Практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ). Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе

13. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Формирование вариативной части ОПОП:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено использование 864 часов (при реализации программы по очной форме обучения) на вариативную часть. Этот объем часов был распределен пропорционально объему часов на циклы Общих гуманитарных и социально-экономических, Математических и общих естественнонаучных, Общепрофессиональных дисциплин и Профессиональные модули.

2. За счет вариативной части ввели новые дисциплины: в цикле ОГСЭ "История Потребительской кооперации"; в цикле ОП "Организация обслуживания"; "Товароведение продовольственных товаров"; "Моделирование профессиональной деятельности"; "Документационное обеспечение управления"; "Национальная кухня", "Кухня народов мира"; "Бухгалтерский учет в общественном питании"; "Психология и этика профессиональной деятельности"; "Техническая графика", "Введение в технологию продукции общественного питания".

Формы проведения промежуточной аттестации:

1. Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются - контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет, экзамен, накопительная система оценивания в соответствии с учебным планом. Формы контроля по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.
2. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной и воспитательной работе, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.
3. Техникумом создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

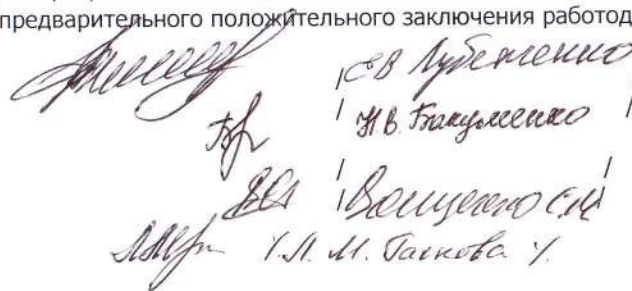
Формы проведения государственной итоговой аттестации:

1. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
2. 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.
3. Выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации - разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебной и воспитательной работе после предварительного положительного заключения работодателей.

Согласовано

Заместитель директора по учебной и воспитательной работе
Заведующий учебным отделением
Председатели цикловых комиссий


И.В. Луденко
И.В. Билышев
В.В. Волынец
И.А. М. Баркова