

Министерство образования Омской области

Бюджетное образовательное учреждение Омской области среднего профессионального образования «Торгово-экономический колледж им.Г.Д.Зуйковой»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

по специальности 260807 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: заочная
Нормативный срок обучения: 3 г. 10 мес.
на базе среднего общего образования

Омск, 2014

ПМ.08	Ведение предпринимательской деятельности	Э(к)	753	643	110	50	4													
МДК.08.01	Ведение предпринимательской деятельности	-/-/-	753	643	110	50	4					14	6	42	48					
УП.08	Учебная практика	3													36					
	Всего		4374	3734	640	288	14	80	80	80	80	80	80	80	80					
ПДП	Производственная (преддипломная) практика	ДЗ		144											4 нед					
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед					
Консультации из расчета 4 часов в год на каждого студента									10	9	4	6	7	8	6	5				
Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1 Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы Выполнение дипломной работы с 19 по 22 нед.(всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 23 по 24 нед. (всего 2 нед.)			Всего		дисциплин и МДК					216	288					36				
					учебной практики															
					производственной практики							180				216				72
					преддипломной практики															144
					экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))							3		1		3				3
					дифференцированных зачетов				2		5		4			6	1			6
					зачетов						2	1	1			1				1

2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 260807 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

№	Наименование
1.	Кабинет истории, теории государства и права.
2.	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин.
3.	Кабинет социально-экономических дисциплин.
4.	Кабинеты иностранного языка.
5.	Кабинет экологических основ природопользования и экологического права.
6.	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.
7.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
8.	Лаборатория химии.
9.	Лаборатория организации обслуживания.
10.	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности.
11.	Лаборатория метрологии, стандартизации и сертификации.
12.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.
13.	Учебный кулинарный цех.
14.	Учебный кондитерский цех.
15.	Спортивный зал.
16.	Тренажерный зал.
17.	Зал для занятий шейпингом.
18.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.
19.	Стрелковый тир.
20.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.
21.	Актовый зал.

3. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования БОУ ОО СПО «ТЭК» 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., зарегистрированным Министерством юстиции РФ (рег. № 18123 от 11 августа 2010 г.), 260807 Технология продукции общественного питания, письма Минобрнауки РФ от 30.12.1999 N 16-52-290ин/16-13 "О Рекомендациях по организации учебного процесса по заочной форме обучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования".

Также процесс обучения по специальности регламентируется следующими документами системы менеджмента качества колледжа:

— СОУ-СМК-02.4.04-2009 СМК. Порядок разработки и оформления рабочей программы и календарно-тематического плана.

— СОУ-СМК-02.4.05-2011 СМК. Порядок оформления рабочей программы учебной дисциплины.

— СОУ-СМК-02.4.06-2011 СМК. Порядок оформления рабочей программы общеобразовательной дисциплины.

— СОУ-СМК-02.7.01-2009 ПЖЦОУ. Управление процессом обеспечения производственной практики студентов.

— П-СМК-03.05.01-2008 Ответственность руководства. Положение о предметно-цикловой комиссии (ПЦК).

— СОУ-СМК-02.4.13-2013. Порядок разработки, внесения изменений, утверждения и согласования основной профессиональной образовательной программы.

— П-СМК-03.5.22-2011 Ответственность руководства. Положение о лаборатории.

— П-СМК-03.7.03-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение об организации самостоятельной работы студентов.

- П-СМК-03.7.06-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации.
- П-СМК-03.7.09-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о государственной итоговой аттестации.
- П-СМК-03.7.10-2010 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение о курсовой работе (проекте).
- П-СМК-03.7.18-2013 Положение об индивидуальном учебном плане.
- П-СМК-03.7.22-2013 Процессы жизненного цикла образовательных услуг. Положение об учебной и производственной практике.

Колледж работает по шестидневной рабочей неделе. Учебная нагрузка и режим занятий обучающихся устанавливается в Учреждении в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при заочной форме получения образования составляет 160 академических часов.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Количество и последовательность учебных занятий определяется расписанием занятий. Занятия в Учреждении начинаются в 8 часов 45 минут. Продолжительность перемен 5-20 минут, продолжительность перерыва для питания обучающихся, как правило, 30 - 50 минут. Как правило, занятия группируются в пары (2 академических часа) и указываются в расписании занятий как одно занятие.

Основной формой организации образовательного процесса в колледже при заочной форме обучения является лабораторно - экзаменационная сессия (далее - сессия).

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

- полноты теоретических знаний по дисциплине или ряду дисциплин;
- сформированности умений и профессиональных компетенций применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;
- наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой, учебно-методическими материалами;
- соответствия уровня и качества подготовки выпускника Государственным требованиям по специальности.

Сессия включает: обязательные учебные (аудиторные) занятия (обзорные, установочные, практические занятия, лабораторные работы), курсовые работы (проекты), промежуточную аттестацию, консультации, дни отдыха.

В соответствии с годовым учебным планом и графиком учебного процесса составлены расписание учебных занятий, консультации, экзаменационных сессий, государственной итоговой аттестации. Все расписания и графики, регламентирующие образовательную деятельность, утверждены директором колледжа.

Расписание учебных занятий составляется на каждый семестр, на четную и нечетную недели, в соответствии с учебными планами и нормативными требованиями. Обучающиеся и педагогические работники могут ознакомиться с расписанием на специальном стенде.

Оценка обучающихся осуществляется по 5-ти балльной шкале. Кроме того, разработана система мониторинга оценки уровня подготовки студента по дисциплине, курсовой работе. Мониторинг осуществляется путем заполнения форм электронных таблиц, размещенных в локальной сети колледжа.

В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине - не более двух. Домашние контрольные работы подлежат обязательному рецензированию. Выполнение домашних контрольных работ и их рецензирование может выполняться с использованием всех доступных современных информационных технологий.

На рецензирование контрольных работ по общеобразовательным, гуманитарным, социально-экономическим, математическим, естественно научным и общепрофессиональным (общетехниче-

ским, общеэкономическим, общепедагогическим) дисциплинам отводится 0,5 часа; по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам - 0,75 часа.

Учебная и производственная практика строится на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования". Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

При реализации ОПОП СПО по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик.

При реализации ОПОП СПО по профессии учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно, после изучения соответствующих междисциплинарных курсов.

Производственная и учебная практики реализуется студентом самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета в объеме, предусмотренном для очной формы обучения.

Производственная (преддипломная) практика является обязательной для всех студентов, проводится после последней сессии и предшествует государственной итоговой аттестации.

Преддипломная практика реализуется студентом по направлению специальности в объеме 4 недель.

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

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с ОПОП СПО.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится как в виде экзаменов и зачетов, сконцентрированных в рамках календарной недели (сессии), так и рассредоточено, непосредственно после окончания изучения профессионального модуля или учебной дисциплины.

3.1. Формирование вариативной части ОПОП

Согласно ФГОС СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания вариативная часть ОПОП составляет 190 часов аудиторной нагрузки, которая распределяется следующим образом:

- 110 ч отводится на освоение обучающимися профессионального модуля «Ведение предпринимательской деятельности»;
- 80 ч расходуются на увеличение времени, отводимого на освоения профессиональных модулей.

Модуль «Ведение предпринимательской деятельности» предусматривает освоение следующих профессиональных компетенций:

1. Подготавливать организационно-правовые документы, необходимые для государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.
 2. Обеспечивать функционирование предпринимательской деятельности.
 3. Осуществлять ведение, контроль и анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия.
 4. Обеспечивать развитие бизнеса.
 5. Организовывать взаимодействие предприятия с государственными и муниципальными органами.
 6. Использовать современные технические и программные средства автоматизации бизнеса.
- Данные компетенции и распределение часов согласовано с работодателями, на что имеются соответствующие Акты согласования.

3.2. Формы проведения консультаций

Консультации по всем дисциплинам и профессиональным модулям, изучаемым в данном учебном году, планируются из расчета 4 часов в год на каждого студента и могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионное время.

Консультации включают в себя: устные консультации перед экзаменами, устные консультации по курсовой работе, консультации по выполнению индивидуальных заданий и проектов (устные и письменные).

График консультаций на учебный год составляется зав. заочным отделением и утверждается директором колледжа.

3.3. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в колледже проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Количество элементов промежуточной аттестации и их распределение по семестрам отражено в Плане учебного процесса (п. 1).

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины и профессионального модуля.

3.4. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проходит в утвержденные сроки и осуществляется в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Порядок выполнения выпускной квалификационной работы определяется стандартом колледжа П-СМК-03.7.19-2013 Положение о выпускной квалификационной работе.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ АУДИТОРНЫХ ЧАСОВ НА РАЗДЕЛЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И РАЗДЕЛЫ ДИСЦИПЛИН

№ п/п	Наименование междисциплинарного курса, дисциплины	Наименование раздела ¹	Количество аудиторных часов
1.	ОП.03 Организация хранения, контроль запасов и сырья	Товароведение продовольственных товаров	8
		Организация хранения и контроля	26
2.	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Национальная кухня	18
		Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	78
3.	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	III курс	
		Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	18
		Технология приготовления мучных кондитерских изделий	4
		IV курс	
		Технология приготовления мучных кондитерских изделий	44
4.	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	IV курс	
		Управление структурным подразделением организации	20
		Основы экономики	4
		V курс	
		Основы экономики	4
	Организация обслуживания	16	
5.	В.01 Ведение предпринимательской деятельности	IV курс	
		История предпринимательства	2
		Правовое обеспечение предпринимательской деятельности	8
		Экономические основы предпринимательской деятельности	2
		Организация предпринимательской деятельности	2
		Культура речи предпринимателя	6
		V курс	
		Документационное обеспечение предпринимательской деятельности	10
		Маркетинг предпринимательской деятельности	4
		Менеджмент в бизнесе	8
		Правовое обеспечение предпринимательской деятельности	4
		Управление персоналом в бизнесе	4
		Управленческая психология	8
		Бухгалтерский учет	4
		Налоги и налогообложение	8
Стратегический менеджмент	4		

¹ Разделы перечислены в порядке изучения.

	Управление качеством	6
	Основы потребительских знаний	2
	PR-технологии в предпринимательской деятельности	4
	Информационные технологии в предпринимательской деятельности	20
	Курсовая работа	4