



УТВЕРЖДАЮ

Директор О Б Н О У «К Г Т Т С»

Е.Н. Брежнев

«26» июня 2020 года

(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: заочная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе: среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план разработан на основе:

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г № 384, (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) 19.02.10
Технология продукции общественного питания и на основе учебного плана очной формы обучения.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

- начало занятий с 1 ноября – 1 курс;
- максимальный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 160 часов в учебный год.
- продолжительность академического часа составляет 45 минут, учебные занятия сгруппированы парами;
- в учебном году предусмотрены: установочная сессия и экзаменационная сессия.
- продолжительность сессий 40 календарных дней в год;
- консультации предусматриваются – групповые и индивидуальные в субботние дни и в вечернее время из расчета 4 часа на студента в 1 учебный год;
- оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся;
- для проведения текущей и промежуточной аттестации созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции;
- материалы текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла приближены к условиям будущей профессиональной деятельности, в качестве их внешней оценки привлекаются работодатели и преподаватели смежных дисциплин;
- используются следующие формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен, по профессиональным модулям – экзамен (квалификационный);
- в учебном плане предусмотрено выполнение самостоятельных домашних работ.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения – компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- учебная практика и производственная практика (практика по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются самостоятельно концентрированно и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей;

- преддипломная практика реализуются концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;

- аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций;

- общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 9 недель;

- выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на их изучение;

- по дисциплине «Физическая культура» ежегодно, предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий.

1.3. Формирование вариативной части ППССЗ

На основании рекомендаций работодателей вариативная часть в размере 1296 часов учебных циклов ППССЗ распределена следующим образом:

Индекс	Название цикла/ПМ	Название учебной дисциплины / МДК	Количество часов
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины ОП	ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания	120
		ОП.11 Введение в специальность	64
		ОП.12 Организация обслуживания в общественном питании	70
		ОП.13 Основы предпринимательства	50
		ОП.14 Бухгалтерский учет в общественном питании	48
		ОП.15 Организация производства	120
		ОП.16 Культура профессионального общения	54
		ОП.17 Рисование и лепка	80
ПМ.00	Профессиональные модули	МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции спроса и ее отпуск	470
		МДК.04.02 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	220

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

<i>Курсы</i>	<i>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>Производственная практика</i>		<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Государственная итоговая аттестация</i>	<i>Каникулы</i>	<i>Всего</i>
			<i>по профилю специальности</i>	<i>преддипломная</i>				
1	37	4	0	0	1	0	10	52
2	31	1	7	0	2	0	11	52
3	30	4	5	0	2	0	11	52
4	22	2	5	4	2	6	2	43
Всего	120	11	17	4	7	6	34	199

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,-, Дз	70	52	18	10										18	1						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-, Дз	70	50	20	20												10		10			
ОП.05	Метрология и стандартизация	-,-,-,-, Дз	60	48	12	6												12					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-, Дз	60	46	14	6																14	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-, Э	66	50	16	8																16	1
ОП.08	Охрана труда	Дз, -,-,-,-,-	56	46	10	4		10															
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-, Дз, -	102	88	14	8															14		
ПМ.00	Профессиональные модули		2520	2228	292	144	22	26	1	34	1	32	1	40	1	40	1	46	1	40	1	34	1
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,-, Эк,-,-,-,-	242	210	32	16						32	1										
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,-, Э,-,-,-,-	134	102	32	16						32	1										
УП.01	Учебная практика	-,-, Дз,-,-,-,-	36	36																			
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-,-, Дз, -,-,-,-	72	72																			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-,-,-, Эк, -,-,-,-	348	308	40	20								40	1								
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,-,-, Э, -,-,-,-	240	200	40	20								40	1								
УП.02	Учебная практика	-,-,-, Дз, -,-,-,-	36	36																			
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-,-,-, Дз, -,-,-,-	72	72																			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-,-,-,-, Эк, -,-,-,-	588	548	40	20	12									40	1						
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,-,-,-, Э, -,-,-,-	372	332	40	20	12									40	1						
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-, Дз, -,-,-,-	108	108																			
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-,-,-,-, Дз, -,-,-,-	108	108																			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-, Эк, -,-,-,-	520	474	46	22												46	1				

ПЕРЕЧЕНЬ
кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
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
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал