УТВЕРЖДЕНО:
Учёным советом
Сибирского университета потребительской кооперации (СибУПК)
(протокол от 31мая 2023г. № 11)

Председатель Учёного совета
В.И. Бакайтис

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации

"Сибирский университет потребительской кооперации"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 — Технология продукции общественного питания
код — *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Заочная **Срок получения СПО по ППССЗ** 4г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 22.04.2014 **№** 384

19.02.10 Технология продукции общественного питания, срок получения СПО по ППССЗ: 4 года 10 месяцев, год начала подготовки 2020 г

-	-	-	Форма контроля					Итого акад.часов				Макс. уч. нагр.		Обяз. уч. нагр.		Закрепленная кафедра		-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть	Код	Наименование	Компетенции
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								2106	2106	160	1946	2106		160				
СОО.Среднее общее образование								2106	2106	160	1946	2106		160				
+	СОО.01	Базовые дисциплины	22		1122222		22222222	1325	1325	96	1229	1325		96				
+	СОО.01.01	Русский язык	2				2	117	117	12	105	117		12		5	Иностранных языков и русской филологии	
+	СОО.01.02	Литература			2		2	176	176	12	164	176		12		5	Иностранных языков и русской филологии	
+	СОО.01.03	Иностранный язык			2		2	175	175	8	167	175		8		5	Иностранных языков и русской филологии	
+	СОО.01.04	"Математика" (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)	2				2	288	288	24	264	288		24		13	Статистики и математики	
+	СОО.01.05	История			2		2	176	176	12	164	176		12		22	Философии и истории	
+	СОО.01.06	Физическая культура			1		2	175	175	4	171	175		4		21	Физического воспитания и спорта	
+	СОО.01.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		2	105	105	8	97	105		8		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	СОО.01.08	Астрономия			1			59	59	8	51	59		8		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	СОО.01.09	Родной язык			2		2	54	54	8	46	54		8		5	Иностранных языков и русской филологии	
+	СОО.02	Профильные дисциплины	2		22		22	781	781	64	717	781		64				
+	СОО.02.01	Информатика			2			150	150	12	138	150		12		6	Информатики	
+	СОО.02.02	Химия	2				2	392	392	32	360	392		32		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	СОО.02.03	Биология			2		2	239	239	20	219	239		20		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4374	4374	640	3734	3078	1296	640				
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								630	630	64	566	630		64				
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4		4	54	54	8	46	54		8		22	Философии и истории	
+	ОГСЭ.02	История			4		4	54	54	8	46	54		8		22	Философии и истории	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык			А		468А	198	198	32	166	198		32		5	Иностранных языков и русской филологии	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			А		А	324	324	16	308	324		16		21	Физического воспитания и спорта	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								312	312	40	272	312		40				
+	ЕН.01	Математика			4		4	96	96	12	84	96		12		13	Статистики и математики	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			3		4	54	54	8	46	54		8		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	ЕН.03	Химия	4				4	162	162	20	142	162		20		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
П.Профессиональный учебный цикл								3432	3432	536	2896	2136	1296	536				
ОП.Общепрофессиональные дисциплины								1805	1805	294	1511	624	1181	294				
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			4		4	54	54	8	46	54		8		17	Товароведения и экспертизы товаров	
+	ОП.02	Физиология питания	6				6	108	108	20	88	62	46	20		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8				8	122	122	14	108	62	60	14		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6			72	72	12	60	72		12		6	Информатики	
+	ОП.05	Метрология и стандартизация	4				4	78	78	16	62	78		16		17	Товароведения и экспертизы товаров	
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8		8	72	72	10	62	72		10		30	Теории и истории государства и права	
+	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	А				А	120	120	24	96	62	58	24		36	Теоретической и прикладной экономики	
+	ОП.08	Охрана труда	8				8	54	54	12	42	54		12		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4		4	108	108	16	92	108		16		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании			8		8	54	54	8	46		54	8		2	Бухгалтерского учета, анализа и аудита	
+	ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	4				4	108	108	24	84		108	24		17	Товароведения и экспертизы товаров	
+	ОП.12	Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания	А				А	146	146	24	122		146	24		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ОП.13	Кулинария народов мира	8				8	154	154	22	132		154	22		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ОП.14	Оборудование предприятий общественного питания	8				68	433	433	72	361		433	72		16	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	ОП.15	Организация обслуживания в предприятиях питания			8			122	122	12	110		122	12		28	Технологии и организации общественного питания	
ПМ.Профессиональные модули								1627	1627	242	1385	1512	115	242				
+	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	66		66		6	199	199	36	163	138	61	36				
+	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6				6	199	199	36	163	138	61	36		28	Технологии и организации общественного питания	
+	УП.01.01	Учебная практика			6			36	36	36		36		36		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			72	72	72		72		72		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*6*													*28*	Технологии и организации общественного питания	
+	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	6		888		8	251	251	32	219	225	26	32				
+	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			8		8	251	251	32	219	225	26	32		28	Технологии и организации общественного питания	
+	УП.02.01	Учебная практика			8			36	36	36		36		36		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72		72		72		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*6*													*28*	Технологии и организации общественного питания	
+	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	66		66	6		347	347	48	299	319	28	48				
+	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6			6		347	347	48	299	319	28	48		28	Технологии и организации общественного питания	
+	УП.03.01	Учебная практика			6			108	108	108		108		108		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			144	144	144		144		144		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*6*													*28*	Технологии и организации общественного питания	
+	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	88		88		8	302	302	22	280	302		22				
+	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8				8	302	302	22	280	302		22		28	Технологии и организации общественного питания	
+	УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8			72	72	72		72		72		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПП.04.01	Производственная практика			8			144	144	144		144		144		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*8*													*28*	Технологии и организации общественного питания	
+	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1010		9А		А	166	166	30	136	166		30				
+	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	10				А	166	166	30	136	166		30		28	Технологии и организации общественного питания	
+	УП.05.01	Учебная практика			9			36	36	36		36		36		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			10			72	72	72		72		72		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*10*													*28*	Технологии и организации общественного питания	
+	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	10		91010		А	138	138	28	110	138		28				
+	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			10		А	138	138	28	110	138		28		10	Менеджмента	
+	УП.06.01	Учебная практика			9			36	36	36		36		36		10	Менеджмента	
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			10			36	36	36		36		36		10	Менеджмента	
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*10*													*10*	Менеджмента	
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	10		91010			224	224	46	178	224		46				
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"			10			224	224	46	178	224		46		28	Технологии и организации общественного питания	
+	УП.07.01	Учебная практика			9			36	36	36		36		36		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			10			108	108	108		108		108		28	Технологии и организации общественного питания	
+	ПМ.07.01(К)	*Экзамен (квалификационный)*	*10*													*28*	Технологии и организации общественного питания	
+	ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			10			144	144	144		144		144		28	Технологии и организации общественного питания	
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216		216		216				
+	01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы						144	144	144		144		144		28	Технологии и организации общественного питания	
+	01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы						72	72	72		72		72		28	Технологии и организации общественного питания	

Курс 1

Индекс	Семестр 1							Семестр 2						
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	859	32	6	34			787	1247	32	10	46		18	1141
СОО.Среднее общее образование	859	32	6	34			787	1247	32	10	46		18	1141
СОО.01	637	24		28			585	688	12		32			644
СОО.01.01	50	4		4			42	67			4			63
СОО.01.02	76	4		4			68	100			4			96
СОО.01.03	100			4			96	75			4			71
СОО.01.04	150	4		4			142	138	8		8			122
СОО.01.05	76	2		4			70	100	2		4			94
СОО.01.06	75			4			71	100						100
СОО.01.07	50	4					46	55			4			51
СОО.01.08	30	4		4			22	29						29
СОО.01.09	30	2					28	24	2		4			18
СОО.02	222	8	6	6			202	559	20	10	14		18	497
СОО.02.01	50		6				44	100		6			6	88
СОО.02.02	72	4		4			64	320	12	4	8		6	290
СОО.02.03	100	4		2			94	139	8		6		6	119

Курс 2

Индекс	Семестр 3							Семестр 4						
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	486	52	12	14			408	593	20	22	40			511
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	108	8		4			96	151			20			131
ОГСЭ.01	34	4					30	20			4			16
ОГСЭ.02	34	4					30	20			4			16
ОГСЭ.03	40			4			36	30			8			22
ОГСЭ.04								81			4			77
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	132	20		4			108	180		4	12			164
ЕН.01	48	6		2			40	48			4			44
ЕН.02	24	4					20	30			4			26
ЕН.03	60	10		2			48	102		4	4			94
П.Профессиональный учебный цикл	246	24	12	6			204	262	20	18	8			216
ОП.Общепрофессиональные дисциплины	246	24	12	6			204	262	20	18	8			216
ОП.01	20	4					16	34		4				30
ОП.05	30	4		2			24	48	4	2	4			38
ОП.09	58	4		4			50	50	4		4			42
ОП.11	58	6	6				46	50	6	6				38
ОП.14	80	6	6				68	80	6	6				68

Курс 3

Индекс	Семестр 5							Семестр 6						
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	508	28	12	20			448	552	22	20	38	20		452
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	30			4			26	103			8			95
ОГСЭ.03	30			4			26	22			4			18
ОГСЭ.04								81			4			77
П.Профессиональный учебный цикл	478	28	12	16			422	449	22	20	30	20		357
ОП.Общепрофессиональные дисциплины	188	12	4	10			162	193	8	8	22			155
ОП.02	58	4		4			50	50	4		8			38
ОП.04	30			4			26	42			8			34
ОП.14	100	8	4	2			86	101	4	8	6			83
ПМ.Профессиональные модули	290	16	8	6			260	256	14	12	8	20		202
ПМ.01	90	8	4	4			74	109	8	8	4			89
МДК.01.01	90	8	4	4			74	109	8	8	4			89
УП.01.01								36			36			
ПП.01.01								72			72			
ПМ.03	200	8	4	2			186	147	6	4	4	20		113
МДК.03.01	200	8	4	2			186	147	6	4	4	20		113
УП.03.01								108			108			
ПП.03.01								144			144			

Курс 4

Индекс	Семестр 7							Семестр 8						
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	640	42	10	24			564	698	24	22	38			614
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	70	2		4			64	65			6			59
ОГСЭ.03	30			4			26	24			4			20
ОГСЭ.04	40	2					38	41			2			39
П.Профессиональный учебный цикл	570	40	10	20			500	633	24	22	32			555
ОП.Общепрофессиональные дисциплины	320	32	4	14			270	330	10	10	24			286
ОП.03	60	6		4			50	62			4			58
ОП.06	30	4					26	42			6			36
ОП.08	30	4		4			22	24			4			20
ОП.10	30	4					26	24			4			20
ОП.13	80	6	4				70	74	6	6				62
ОП.14	30	4		4			22	42	4		4			34
ОП.15	60	4		2			54	62		4	2			56
ПМ.Профессиональные модули	250	8	6	6			230	303	14	12	8			269
ПМ.02	150	4	4	4			138	101	8	6	6			81
МДК.02.01	150	4	4	4			138	101	8	6	6			81
УП.02.01								36			36			
ПП.02.01								72			72			
ПМ.04	100	4	2	2			92	202	6	6	2			188
МДК.04.01	100	4	2	2			92	202	6	6	2			188
УП.04.01								72			72			
ПП.04.01								144			144			

Курс 5

Индекс	Семестр 9							Семестр А						
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	440	38	4	34			364	457	34	6	44			373
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	50	2		2			46	53			4			49
ОГСЭ.03	10			2			8	12			2			10
ОГСЭ.04	40	2					38	41			2			39
П.Профессиональный учебный цикл	390	36	4	32			318	404	34	6	40			324
ОП.Общепрофессиональные дисциплины	130	10		14			106	136	14		10			112
ОП.07	60	4		8			48	60	8		4			48
ОП.12	70	6		6			58	76	6		6			64
ПМ.Профессиональные модули	260	26	4	18			212	268	20	6	30			212
ПМ.05	100	8	4	2			86	66	6	6	4			50
МДК.05.01	100	8	4	2			86	66	6	6	4			50
УП.05.01	36			36										
ПП.05.01								72			72			
ПМ.06	60	8		6			46	78	6		8			64
МДК.06.01	60	8		6			46	78	6		8			64
УП.06.01	36			36										
ПП.06.01								36			36			
ПМ.07	100	10		10			80	124	8		18			98
МДК.07.01	100	10		10			80	124	8		18			98
УП.07.01	36			36										
ПП.07.01								108			108			
ПДП.01								144			144			
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216			216			
01(Дп)								144			144			
01(Д)								72			72			

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

1.1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с:

– приказом Министерство образования и науки российской федерации от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234);

– приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

– приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

– письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Уставом Сибирского университета потребительской кооперации.

2. Организация учебного процесса.

2.1. Организация учебного процесса в университете по программе подготовки специалистов среднего звена реализуется на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

– учебный год начинается в соответствии с календарный учебным графиком;

– максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы среднего профессионального образования по заочной форме обучения составляет 160 часов в год;

– продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышать 8 часов в день;

– продолжительность академического часа – 45 минут;

– общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе две недели в зимний период;

– основной формой организации образовательного процесса по заочной форме обучения является лабораторно-экзаменационная сессия, включающая в себя весь комплекс лабораторно-практических работ, теоретического обучения и оценочных мероприятий (промежуточная и итоговая аттестация), периодичность и сроки проведения сессии установлены в календарном учебном графике учебного плана, проводится по расписанию;

– общая продолжительность сессий в учебном году по заочной форме обучения на 1-м и 2-м курсах - 30 календарных дней, на

последующих курсах - 40 календарных дней.

– годовой бюджет времени по заочной форме обучения распределяется следующим образом (кроме последнего курса): сессия - 4 или 6 недель в зависимости от курса, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время.

– на последнем курсе бюджет времени распределяется следующим образом: сессия - 6 недель, преддипломная практика - 4 недели, государственная итоговая аттестация - 6 недель, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время;

– к экзамену по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, экзамену (квалификационному) допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все установленные лабораторные и практические работы, курсовые работы (проекты) и имеющие положительную оценку по результатам текущего контроля успеваемости, сдавшие все домашние контрольные работы, а также прошедшие практику в рамках данного модуля;

– консультации по всем дисциплинам, планируются из расчета 4 часов в год на каждого обучающегося, которые проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время;

– по заочной форме обучения практика реализуется в объеме, предусмотренном для очной формы обучения;

– в межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине, МДК - не более двух;

– количество экзаменов в учебном году - не более 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). В день проведения экзамена не планироваться другие виды учебной деятельности.

2.2. В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования объём обязательной части учебных циклов ППССЗ составляет 4374 часов, в том числе 2916 часа обязательных учебных занятий, на вариативную часть ППССЗ выделено 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий

3. Общеобразовательный цикл

3.1. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

3.2. С учетом реализации Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена срок обучения увеличен на 52 недели из них: 30 дней - теоретическое обучение, 11 недель – каникулы, в том числе две недели в зимний период..

3.3. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования составлено в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259).

3.5 Профильными дисциплинами для данной специальности среднего профессионального образования являются: «Математика» (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию), «Химия», «Информатика», «Биология», практическая подготовка в профильных дисциплинах составляет белее 15%;

Отдельные разделы (темы) дисциплин направлены на формирование определенных практических навыков, ориентированных на будущую профессиональную деятельность с учетом специфики подготовки в рамках образовательной программы по специальности.

3.6. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин.

3.7. Продолжение освоения федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов как «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл», «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл» и отдельных дисциплин профессионального цикла.

3.8. Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится по дисциплинам: комплексный экзамен «Русский язык» и «Литература», «Математика» (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию), «Химия».

4. Программа подготовки специалистов среднего звена.

4.1. Реализация программы подготовки специалистов среднего звена реализуется в форме практической подготовки с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Практическая подготовка реализуется при проведении лекций, практических и лабораторных занятий, выполнение курсовых работ, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

В структуре образовательной программы объём практическая подготовка составляет:

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - более 15%;

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл - более 35%;

Профессиональный учебный цикл:

- общепрофессиональные дисциплины - более 70%;
- профессиональные модули - более 90%;

4.2. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла предусматривает изучение обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.3. Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 ч.

Для подгрупп девушек 48 часов, отведённые на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний.

4.4. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

4.5. Экзамен (квалификационный) проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю в последнем семестре его освоения.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем ведущим данную дисциплину самостоятельно.

4.6. Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

4.7. Текущий и промежуточный контроль успеваемости обучающихся проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения и стимулирования самостоятельной работы.

Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических, лабораторных занятий определяется оценками: «5» -отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» неудовлетворительно.

Промежуточная аттестации обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Количество экзаменов не превышает 8 в год, количество зачетов 10, в указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Комплексный экзамен проводятся по следующим дисциплинам:

- «ОП.05 Метрология и стандартизация» и «ОП.11Товароведение продовольственных товаров»;
- «ОП.12 Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания» и «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья»;
- «ОП.08 Охрана труда» и «ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания».

5. Формирование вариативной части ППССЗ

Часы отведенные на вариативную часть распределены следующим образом:

в общепрофессиональные дисциплины добавлены часы учебным дисциплинам обязательной части и введены учебные дисциплины:

- «ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании» (54часа),
- «ОП.11 Товароведение продовольственных товаров» (108 часа),
- «ОП.12 Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания» (146 часов),
- «ОП.13 Кулинария народов мира» (154 часа),
- «ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания» (433 часа),
- «ОП.15 Организация обслуживания в предприятиях питания» (122 часа),

в профессиональных модулях вариативная часть составляет 115 часов максимальной учебной нагрузки.

Согласовано:

Проректор по учебной работе		Л.В. Ватлина
Декан торгово-технологического факультета		Ю.Ю. Миллер
Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания		С. Ю. Глебова