

Ученым советом
Протокол № 12 от 29.06.2018



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Частное образовательное учреждение 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

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП

2017

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

| |
|---|
| <p>1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена</p> <p>1.1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан Частным образовательным учреждением высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Сибирский Университет потребительской кооперации» на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации от 23.07.2014 г., рег. № 33234), а также на основе следующих нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none">- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ);- Приказа Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в редакции от 29.06.2017 г. N 613);- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 17.11.2017 г.);- Письма Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. N 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 Федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии и специальности среднего профессионального образования»;- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. от 18.08.2016 г.);- Устава Сибирского университета потребительской кооперации. |
| <p>2. Организация учебного процесса и режим занятий</p> <p>2.1. Организация учебного процесса в университете по программам подготовки специалистов среднего звена реализуется на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.</p> <p>2.2. В соответствии с календарным учебным графиком начало учебного года первого сентября. Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность академического часа – 45 минут. Большая перемена -30 минут. Учебная неделя составляет шесть дней. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе две недели в зимний период.</p> <p>2.3. Экзаменационная сессия организуется в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования проводится согласно расписанию.</p> <p>2.4. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования объем 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.</p> |
| <p>3. Программа подготовки специалистов среднего звена</p> <p>3.1. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура". "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).</p> <p>3.2. Обязательная часть базовой подготовки профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов Для подгрупп девушек 48 часов, отведенные на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний.</p> <p>3.3. 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.</p> |

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

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

По итогам экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» присваивается рабочая профессия «Повар».

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.

3.5. 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».

3.6. 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.

Комплексные экзамены проводятся по следующим дисциплинам:

-«Метрология и стандартизация» и «Товароведение продовольственных товаров»;

-«Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания» и «Организация хранения и контроль запасов и сырья»;

-«Охрана труда» и «Оборудование предприятий общественного питания».

4. Формирование вариативной части ППССЗ

4.1. Часы вариативной части, выделенные Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Часы вариативной части распределены следующим образом:

- в цикл общепрофессиональных дисциплин добавлены часы учебным дисциплинам обязательной части и введены учебные дисциплины: «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания», «Кулинария народов мира», (вариативная часть составляет 1059 максимальной учебной нагрузки);

- в цикл профессиональных модулей вариативная часть составляет 237 часов максимальной учебной нагрузки.

5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

5.1. Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели).

5.2. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Положением университета на основе Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 17.11.2017 г.).

5.3. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена.

Согласовано

Проректор по учебной работе

Е.И.Леоненко

Заместитель проректора по учебной работе -
начальник учебно-методического управления

Е.В.Добровольская

Декан торгово-технологического факультета

Ю.Ю.Миллер

Заведующий кафедрой технологии и
организации общественного питания

С.Ю.Глебова