

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"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

код

Технология продукции общественного питания

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 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

19.02.10 Технология продукции общественного питания, срок получения СПО по ППССЗ: 3 года 10 месяцев, год начала подготовки 2017

[illegible]

19.02.10 Технология продукции общественного питания, срок получения СПО по ППССЗ: 3 года 10 месяцев, год начала подготовки 2017

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам																																																Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые писем. контр. раб.	Дополнит. контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.л.)	Обязательная						Максимальная	Самост.	Обязательная	Курс 1						Максимальная	Самост.	Обязательная	Курс 2						Максимальная	Самост.	Обязательная	Курс 3						Максимальная	Самост.	Обязательная	Курс 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
												Всего	в том числе								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (водит в с.р.)				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	16	18	19	20	21	24	26	27	28	30	31	32	33	34	37	39	40	41	43	44	45	46	47	50	52	53	54	56	57	58	59	60	63	65	66	67	69	70	71	72	73	76	78	170	171	172																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
МДК.02.01 МДК*	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			3				3		251	217	34	14	10	10																					251	217	34	14	10	10																28	225	26																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
УП.02.01 УП*	Учебная практика			3			РП		час	36		36	нед		1				час			нед						час			нед					час	36	нед	1						час			нед							28	36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
ПП.02.01 ПП*	Производственная практика (по профилю специальности)			3			РП		час	72		72	нед		2				час			нед						час			нед					час	72	нед	2						час			нед							28	72																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
ПМ.02.ЭК Всего часов с учетом практик	Экзамен (квалификационный)	3																																																					28																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2		2		1				347	299	48	14	6	8		20											347	299	48	14	6	8		20																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

[illegible]

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена

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:

- 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 19.12.2014 г. № 06-1225 «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. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. от 18.08.2016 г.);
- Методических рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846;
- Устава Сибирского университета потребительской кооперации.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

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.

2.2. Учебный год начинается в соответствии с календарный учебным графиком.

2.3. Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академического часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению образовательной программы.

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.

2.4. 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) (далее - сессия), периодичность и сроки проведения сессии установлены в календарном учебном графике учебного плана.

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

2.5. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования объем обязательной части циклов ППССЗ составляет 4374 часов, на вариативную часть ППССЗ выделено 1296 часов максимальной учебной нагрузки.

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.

2.6. 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 и проводятся как в период сессии, так и в межсессионное время.

По заочной форме обучения в образовательных организациях практика реализуется в объеме предусмотренном для очной формы обучения.

3. Программа подготовки специалистов среднего звена

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

Дисциплина «Иностранный язык» реализуется в течение всего периода обучения;

По дисциплине «Физическая культура» предусматриваются занятия в объеме не менее двух часов, которые проводятся как установочные.

3.2. 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».

3.3. Рабочий учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

3.4 Контроль успеваемости и качество подготовки обучающихся проводится с целью определения уровня качества усвоения ими (обучающимися) учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения, стимулирования самостоятельной работы обучающихся и включает текущий и промежуточный контроль.

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».

3.5. Практика является обязательным разделом ППССЗ.

Практика 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.

Учебная практика и производственная (по профилю специальности) реализуется обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета в форме собеседования.

Обучающиеся, имеющие стаж работы или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения учебной практики и практики по профилю специальности на основании предоставленных с места работы справок.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует государственной итоговой аттестации.

Преддипломная практика реализуется обучающимся в объеме четырех недель.

4. Формирование вариативной части ППССЗ

4.1. Часы вариативной части, выделенные Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (1296 часов максимальной учебной нагрузки) 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.

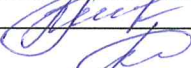
5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

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