

Утверждаю

Директор

Буряк Л.Г.

31.05.2019



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
КГПОАУ "Камчатский политехнический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

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

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3		Курс 4														Максимальная учебная нагрузка													
Семестр 6 12 нед		Семестр 7 14 нед							Семестр 8 7 нед							Общ. часы	Вс. часы												
Исходный проект	Исповн.	Семестр	Консульт.	Общательная	в том числе			Общательная	Семестр	Консульт.	Общательная	в том числе																	
					Лекции	Семинары	Курсовые проекты					Лекции	Семинары	Курсовые проекты															
Исходный проект	Исповн.	Семестр	Консульт.	Общательная	Лекции	Семинары	Курсовые проекты	Общательная	Семестр	Консульт.	Общательная	Лекции	Семинары	Курсовые проекты	Исходный проект	Общ. часы	Вс. часы												
	141	47		94	38	56										315													
час				36	нед	1			час								36												
час				72	нед	2			час								72												
час				нед					час								36												
	171	57		114	42	62										399													
	171	57		114	42	62										399													
час				36	нед	1			час								36												
час				72	нед	2			час								72												
час				36	нед	1			час								36												
								176	59		117	47	70				314												
								176	59		117	47	70				314												
час				нед				час			нед			час		36	нед	1											
час				нед				час			нед			час		72	нед	2											
час				нед				час			нед	3		час		нед		108											
	105	35		70	28	42											273												
	105	35		70	28	42											273												
час				36	нед	1			час					час			нед												
час				72	нед	2			час					час			нед												
час				36	нед	1			час					час			нед												
								153	51		102	40	62			66	21	45	12	19	14	219							
								153	51		102	40	62			66	21	45	12	19	14	219							
час				нед				час			нед			час		36	нед	1				36							
час				нед				час			нед			час		72	нед	2				72							
час				396	нед		11		час			108	нед		3		час			216	нед		6						
час				108	нед		3		час			нед		час		72	нед			час			2						
час				108	нед		3		час			нед		час		72	нед			час			2						
час				нед					час			нед		час		нед				час									
час				288	нед		8		час			108	нед		3		час			144	нед		4						
час				288	нед		8		час			108	нед		3		час			144	нед		4						
час				нед					час			нед		час		нед				час									
час				нед					час			нед		час		144	нед			час			4						
час				нед					час			нед		час		216	нед			час			6						
час				нед					час			нед		час		144	нед			час			4						
час				нед					час			нед		час		72	нед			час			2						
час				нед					час			нед		час		72	нед			час			2						
час				нед					час			нед		час		нед				час									
час				нед					час			нед		час		нед				час									
час				нед					час			нед		час		нед				час									
	648	216		432	146	276			10		756	252		504	169	335			378	126		252	111	127			14	5813	343

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3			Курс 4												Максимальная учебная нагрузка																			
			Семестр 6 12 нед						Семестр 7 14 нед						Семестр 8 7 нед			Общ. части	Вар. части															
Исходный уровень	Масшк.	Семест.	Консульт.	Обязательная						Консульт.	Обязательная	в том числе																						
				Лекции	Семинары	Лаб.	Семин.	Курс.	Инициат.			Инициат.	Машин.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции	Семинары	Лаб.	Семин.	Курс.	Инициат.												
	648	216		432	146	276					756	252		504	169	335						378	126		252	111	127			14		5813	343	
				2																														
				6																														
				2											3																			
				1																														

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6] МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[6] МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6] ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6] ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
				[6] ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
	▼	<input checked="" type="checkbox"/>					
				▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
				▼	<input checked="" type="checkbox"/>		
				▼	<input checked="" type="checkbox"/>		

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
						▼	☒	
3	Зач	Комплексный зачет	6			▼	☒	☒
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
4	Зач	Комплексный зачет	8	[8] ПП.04.01 Производственная практика		▼	☒	☒
				[7] ПП.04.02 Производственная практика (дуальное обучение)		▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
5	Зач	Комплексный зачет	6	[6] ПП.05.01 Производственная практика		▼	☒	☒
				[6] ПП.05.02 Производственная практика (дуальное обучение)		▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	
						▼	☒	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒
					▼	☒

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
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; микробиологии, санитарии и гигиены
1	Учебный кулинарный цех
2	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, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план ОПОП разработан на основе ФГОС по специальности СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., устава, разъяснений ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО, положения об учебной и производственной практике студентов, освоивших основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденные приказом Министерства образования и науки РФ от 26.11.2009 г. № 673.

2. Общеобразовательный цикл ОПОП СПО сформирован в соответствии с разъяснениями по реализации ФГОС СПО в пределах ОПОП НПО и СПО, формируемых на основе ФГОС НПО и СПО.

3. Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ОПОП направлена на формирование профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности: Технология продукции общественного питания.

4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

5. Выполнение курсовых проектов (работ) предусмотрено по профессиональным модулям ПМ 3 и ПМ 6. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.

6. В общий гуманитарный и социально - экономический цикл введена новая дисциплина: "Русский язык и культура речи" (56 час), за счет времени, отведенного на вариативную часть.

7. В общепрофессиональный цикл введены новые дисциплины: "Психология и этика профессиональной деятельности" (38 часов), "Кухни народов мира" (48 часов), "Организация обслуживания на предприятиях общественного питания" (84 часа), "Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей" (45 часов), "Оборудование предприятий общественного питания" (72 часа)

7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки.

8. Из вариативной части 343 часа распределены следующим образом: 56 часов на общий гуманитарный и социально - экономический цикл, 287 часов на общепрофессиональные дисциплины и 406 часов на профессиональные модули.

9. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры).

10. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок.

11. Учебная и производственная практика в количестве 28 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. В рамках реализации дуальной модели обучения из вариативной части выделено 216 часов на прохождение дуального обучения на предприятиях: 108 часов (3 недели) на 3 курсе и 108 часов (3 недели) на 4 курсе. Промежуточная аттестация по учебным практикам, производственным практикам в рамках профессиональных модулей и междисциплинарных курсов учитывается через предоставление учащимися характеристик с мест практик, аттестационных листов, таблиц рабочего времени, отчетов, или других форм контроля (предусмотренных программой практики), если иное не предусмотрено формами контроля учебного плана.

12. В период прохождения практики по ПМ6 студенты осваивают рабочую профессию "Повар".

13. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА и направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы - дипломной работы.

14. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломной работы. Тематика дипломных работ соответствует содержанию одного профессионального модуля.

15. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами.

16. В техникуме установлена шестидневная учебная неделя. Продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами).

Согласовано

Заместитель директора по учебной работе

Заведующий отделением

Якименко Маргарита Александровна