



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательного учреждения среднего профессионального образования
Камешкирский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области
"Кузнецкий многопрофильный колледж"
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)**

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: заочная

Нормативный срок обучения

на базе среднего общего образования 3г.10

1. График учебного процесса

2. Сводные данные по бюджету времени

5	4	3	2	КУРСЫ			
				7	1	8	сентябрь
Э	У	У	У	29.09-5.10	12	6	октябрь
п				27.10-2.11	19	13	
п					26	20	
Э					9	3	ноябрь
Э					16	10	
п					23	17	
п					30	24	
п					7	1	декабрь
п					14	8	
					21	15	
					28	22	
					29.12-4.01	11	январь
У	У	У	У		18	12	
У					25	19	
					8	2	26.01-1.02
					15	9	
	Э				22	16	февраль
	Э				29	23	
п					8	2	23.02-1.03
п					15	9	
п	Э				22	16	март
п	Э				29	23	
п	п				30.03-5.04	12	апрель
п	п	У	У		19	13	
п	п	У	У		26	20	
п	п				10	4	27.04-3.05
п	п				17	11	
п	п				24	18	май
Г	п				31	25	
Г	п				7	1	июнь
Г	п				14	8	
Г	п				21	15	
Г	п				28	22	
*	п	п	п		29.06-5.07	12	июль
*	п	п	п		19	13	
*	п	п	п		26	20	
*	п	п	п		27.07-2.08	9	август
*	п	п	п		16	10	
*	п	п	п		23	17	
*	п	п	п		31	24	
5	5	5	5		теоретическое обучение - неделя		
160	160	160	160		теоретическое обучение - часов		
8	30	38	38		самостоятельное изучение - неделя		
0					Итоговая аттестация		
28	8				практика производственная		
4					практика преддипломная		
6					Итоговая аттестация		
27	9	9	9		каникулы		
43	52	52	52		Итого недель		

Итого: 20
640
114
0
28
4
6
27

□

Самостоятельное обучение

У

Учебная практика

П

Практика по профилю специальности

П
Д

Преддипломная практика

Э

Экзаменационная сессия

Г

Государственная итоговая аттестация

=

Каникулы

*

Недели отсутствуют

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья			2	1	60	20	40	10	6	4		6	4	1							
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2	1	60	20	40	8	2	6		2	6	1							
ОП.05	Метрология и стандартизация			3	1	63	21	42	8	8					8		1					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			3	1	72	24	48	6	6					4	2	1					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4	1	93	31	62	8	8							6	2	1			
ОП.08	Охрана труда			5	1	54	18	36	10	8	2									8	2	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3	1	102	34	68	14	4	10				4	10	1					
	Вариативная часть					1296	432	864	196	122	74		84		3	88	4	24		3		
ОП.10*	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2			1	216	72	144	32	18	14		18	14	1							
ОП.11*	Оборудование отрасли	2			1	108	36	72	20	14	6		14	6	1							
ОП.12*	Технология продукции национальных кухонь мира			2	1	216	72	144	32	16	16		16	16	1							
ОП.13*	Технология продукции специальных видов питания			3	1	216	72	144	32	18	14				18	14	1					
ОП.14*	Основы товароведения продовольственных товаров	3			1	54	18	36	16	12	4				12	4	1					
ОП.15*	Контроль качества продукции и услуг общественного питания			3	1	54	18	36	8	6	2				6	2	1					
ОП.16*	Бухгалтерский учет в общественном питании	3			1	162	54	108	32	16	16				16	16	1					
ОП.17*	Документационное обеспечение управления			4	1	54	18	36	8	6	2						6	2	1			
ОП.18**	Основы предпринимательской деятельности			4	1	108	36	72	8	8							6	2	1			
ОП.19**	Эффективное поведение на рынке труда			4	1	108	36	72	8	8							6	2	1			
ПМ.00	Профессиональные модули					1512	504	1008	272	160	112				14	1	118	3	140	4		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4																				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4		3	2	270	90	180	40	20	20				14	1	6	20	1			
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>																					
<i>ПП.01</i>	<i>Производственная практика</i>							<i>180</i>									<i>180</i>					

Пояснительная записка

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ГБПОУ «КМК» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом № 384 от 22.04 2014 г Министерства образования и науки Российской Федерации, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23 июля 2014 года).

Нормативный срок освоения основной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки по заочной форме обучения увеличен на один год по сравнению с очной формой на базе среднего общего образования.

Лица, имеющие среднее общее образование, зачисляются для обучения по заочной форме на 2 курс.

Начало учебного года по заочной форме обучения устанавливается не позднее 1 октября, окончание учебного года 30 июня.

Годовой бюджет времени при заочной форме обучения распределяется следующим образом: каникулы – 9 недель (в летний период), сессия – 5 недель, самостоятельное изучение материала – остальное время.

Сессия включает в себя: обязательные учебные занятия, обзорные, установочные, практические занятия, курсовые работы, промежуточную аттестацию, консультации.

Периодичность и сроки проведения сессии устанавливаются рабочим планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки для заочной формы обучения.

На обязательные учебные занятия в учебном году отводится не менее 160 часов. Продолжительность обязательных учебных занятий не должна превышать 8 часов в день.

В начале учебного года проводятся установочные сессии на каждом курсе.

Наименование дисциплин и их группирование по циклам должны быть идентичны учебным планам для очного обучения.

Количество экзаменов в учебном году предусмотрено не более восьми. В день проведения экзамена не планируются другие виды учебной деятельности. По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, курсовая работа, проводится зачет за счет времени, отводимого на изучение данной дисциплины.

Консультации могут быть групповыми или индивидуальными. Консультации по всем дисциплинам, изучаемым в данном учебном году, планируются из расчета 4 часа в год на каждого студента и могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионное время.

В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельным дисциплинам – не более двух.

Домашние контрольные работы подлежат обязательному рецензированию.

Выполнение курсовой работы реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины.

Вариативная часть ОПОП составляет 1296 часов и отведена на увеличение объема времени общепрофессиональных дисциплин - введение новых дисциплин:

	<i>Вариативная часть</i>	<i>1296</i>	<i>432</i>	<i>864</i>
ОП.10*	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	216	72	144
ОП.11*	Оборудование отрасли	108	36	72
ОП.12*	Технология продукции национальных кухонь мира	216	72	144
ОП.13*	Технология продукции специальных видов питания	216	72	144
ОП.14*	Основы товароведения продовольственных товаров	54	18	36
ОП.15*	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	54	18	36
ОП.16*	Бухгалтерский учет в общественном питании	162	54	108
ОП.17*	Документационное обеспечение управления	54	18	36
ОП.18**	Основы предпринимательской деятельности	108	36	72
ОП.19**	Эффективное поведение на рынке труда	108	36	72

При реализации ОПОП СПО предусматривается проведение практики производственной.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика реализуется в полном объеме, предусмотренном для очной формы обучения

Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

Студенты, имеющие стаж работы по профилю специальности или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения практик, кроме преддипломной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев с начала обучения.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы об образовании и квалификации.