

План одобрен Ученым Советом ВУЗа
Протокол № 10 от 20.05.2020



Утверждаю

Ректор

Н. М. Белоус

20.05.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Мичуринский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Брянский государственный аграрный университет"

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 2020

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный






при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Зач	Комплексный зачет	6	[6] ПП.02.01 Производственная практика
				[6] ПП.03.01 Производственная практика
2	Зач	Комплексный зачет	8	[8] ПП.04.01 Производственная практика
				[8] ПП.05.01 Производственная практика
				[8] ПП.06.01 Производственная практика

Пояснения		
<p>Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384; с ФГОС СОО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413; Приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО"; Приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 г№ 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО"; Устава Брянской ГАУ.</p>		
<p>Начало учебного года планируется с 1 сентября, окончание - 30 июня. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для организации учебного процесса используется группировка занятий парами. Объем обязательных учебных занятий составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки - 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО, исходя из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ по специальности СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла, составляет 1404 часов. Экзамены общеобразовательного цикла, по вышеуказанной специальности предусмотрены по дисциплинам Русский язык, Математика, Химия. Формами промежуточной аттестации являются дифференцированный зачет, который проводится за счет времени отведенного для изучения дисциплины, междисциплинарного курса, экзамен по дисциплине, МДК, экзамен квалификационный по профессиональному модулю – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Консультации для обучающихся предусматриваются на одного обучающегося 4 часа на каждый учебный год. Формы их проведения могут - групповые. Согласно ФГОС СПО объем часов обучения по учебным циклам ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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. Данный учебный план предусматривает выполнение курсовых работ в объеме 30 часов по ПМ.03. МДК. 03.01. Технология приготовления сложных горячих кулинарных продуктов, 20 часов ПМ06 Организация работы структурного подразделения и 20 часов по дисциплине Организация производства предприятий общественного питания. Учебная практика реализуется в рамках модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции -108 ч.; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 144 ч.; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции -144 ч. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных кондитерских изделий - 72 час. ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 72 час. ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения - 36 час. Преддипломная практика по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.</p>		
<p>Формирование вариативной части ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом: в цикле ОГСЭ введена дисциплина: Культурология - 90 час., в цикл ОП : Организация производства предприятий общественного питания - 138 час., Организация обслуживания на предприятиях общественного питания - 80 час., Пищевые добавки, применяемые в пищевом производстве - 58 час, Национальная кухня _ 101 час., Бухгалтерский учет в общественном питании - 122 час., и для более углубленного изучения обязательных общепрофессиональных дисциплин между ними распределили дополнительно 236 час. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 471 час: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - добавлено 23 ч.; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 75час; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции -120 час.; ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных кондитерских изделий - 30 час.; ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 36 час.; ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения 126 - час.; ПМ 07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - 61час.</p>		
<p>По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».</p>		
<p>Формы проведения государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация включает выполнение ВКР- с 18 мая по 14 июня (4 недели) и ее защиты с 15 по 28 июня (2 недели). Порядок подготовки и проведения ГИА прописан в программе ГИА, которая утверждается руководителем и согласовывается с работодателем.</p>		
Согласовано		
Зам директора по учебной работе		Д.А. Панаскина
Зам директора по производственному обучению		Н.В. Касаткина
Председатель ЦК общеобразовательных дисциплин		В.В. Елаш
Председатель ЦК общепрофессиональных дисциплин		Н.А. Савелькина
Председатель ЦК профессиональных модулей		Н.И. Демченко