

Утверждаю

директор

Разова Татьяна Николаевна

ИП Агафонов С.В. Управляющая

Л.П. Агафонова

Протокол №

17.05.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции"

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднего общего образования

На базе

квалификация:

Техник - технолог

форма обучения

Очно-заочная

Срок получения СПО по ППССЗ

2г 10м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

[illegible]

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)					
	Всего		1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем								
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
III	30	160	20	72	10	88	5	2	3	4	4	4	4	4				9	52		
IV	30	160	20	72	10	88	5	2	3	5	4	1	3	3				9	52		
V	24	160	22	72	2	88	5	2	3	2	2		2	2	4	4	2		43		
VI	52					26													52		
VII	52					26													52		
Всего	188	480	114	216	74	264	15	6	9	11	10	1	9	9	4	4	4	2	18	251	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.														Курс 3																							
		Экзамны	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Саност. (с.р.+к.п.)	Обязательная										Семестр 5									Семестр 6																	
										Всего	в том числе								24 нед									14 нед																		
											Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Максим.	Саност.	в том числе						Максим.	Саност.	Общая учебная	в том числе																			
																		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.	Лекции, уроки				Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект.																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14	16	17	18	19	22	77	78	80	81	82	83	84	87	90	91	93	94	95	96	97	100															
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															17,75		9												30,93		16,57														
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																												
4	НО	Начальное общее образование																																												
5	*																																													
6	ОО	Основное общее образование																																												
7	*																																													
8	СО	Среднее (полное) общее образование																																												
9	*																																													
10	БД	Базовые дисциплины																																												
11	*																																													
12	ПД	Профильные дисциплины																																												
13	*																																													
14	ПОО	Предлагаемые ОО																																												
15	*																																													
16	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА															7		15				1	1643	1163	480	304	158	8		10	282	210	72	56	12	4		289	201	88	50	34	4		
17	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																	6				600	508	92	44	48							124	102	22	14	8								
18	ОГСЭ.04	Физическая культура																	5A				312	300	12	12							52	50	2	2										
19	ОГСЭ.01	Основы философии																	5				36	26	10	10						36	26	10	10											
20	ОГСЭ.02	История																	6				36	26	10	10						36	26	10	10											
21	ОГСЭ.03	Иностранный язык																	5A				216	156	60	12	48					36	26	10	2	8										
22	*																																													
23	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл															1		1			1	115	77	38	26	4	8					64	44	20	12	4	4		51	33	18	14		4	
24	ЕН.01	Математика																				5	36	26	10	6	4					36	26	10	6	4										
25	ЕН.02	Экологические основы природопользования																					21	15	6	6																				
26	ЕН.03	Химия															6						58	36	22	14		8			28	18	10	6		4			30	18	12	8		4		
27	*																																													
28	П	Профессиональный цикл															6		8				928	578	350	234	106			10	94	64	30	30				114	66	48	22	26				
29	ОП	Общепрофессиональные дисциплины																	8				326	212	114	78	36					24	18	6	6				30	18	12	6	6			
30	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																	A				34	24	10	8	2																			
31	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																		6			54	36	18	12	6				24	18	6	6				30	18	12	6	6				
32	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов																		7			32	18	14	10	4																			
33	ОП.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности																		7			38	26	12	6	6																			
34	ОП.04	Метрология и стандартизация																		8			32	24	8	6	2																			
35	ОП.05	Правовые основы в профессиональной деятельности																		8			44	24	20	14	6																			
36	ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																		9			60	36	24	16	8																			
37	ОП.07	Охрана труда																		A			32	24	8	6	2																			
38	*																																													
39	ПМ	Профессиональные модули															6						602	366	236	156	70			10	70	46	24	24				84	48	36	16	20				
40	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции															1						76	46	30	20	10				34	22	12	12				42	24	18	8	10				
41	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																					76	46	30	20	10				34	22	12	12				42	24	18	8	10				
42	МДК*																																													
43	УП.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																			РП	V	час	72		72	нед	2			час	72	нед	2			час		нед							
44	УП*																																													
45	ПП.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																			РП	V	час	72		72	нед	2			час		нед			час	72	нед	2							
46	ПП*																																													
47	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен															6																													
48	Всего часов с учетом практик																					220		174																						
49	ПМ.02	Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции															1						78	48	30	20	10				36	24	12	12				42	24	18	8	10				
50	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции																					78	48	30	20	10				36	24	12	12				42	24	18	8	10				
51	МДК*																																													
52	УП.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции																			РП	V	час	72		72	нед	2			час	72	нед	2			час		нед							
53	УП*																																													
54	ПП.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции																			РП	V	час	72		72	нед	2			час		нед			час	72	нед	2							
55	ПП*																																													
56	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен															6																													
57	Всего часов с учетом практик																					222		174																						
58	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции															1						84	50	34	24	10																			
59	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции																					84	50	34	24	10																			
60	МДК*																																													
61	УП.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции																			РП	V	час	108		108	нед	3			час		нед			час		нед								
62	УП*																																													
63	ПП.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции																			РП	V	час	72		72	нед	2			час		нед			час		нед								
64	ПП*																																													
65	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен															8																													
66	Всего часов с учетом практик																					264		214																						
67	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий															1						118	70	48	38	10																			

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	Иностранный язык
	2	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	3	Химия
	4	Кулинария
	5	Технология кондитерского производства
	6	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
	7	История
		Лаборатории:
	1	Химии
	2	Метрологии и стандартизации
	3	Микробиологии, санитарии и гигиены
	4	Учебный кулинарный цех.
	5	Учебный кондитерский цех.
		Спортивный комплекс:
	1	Спортивный зал
	2	Спортивная площадка
	3	Место для стрельбы
		Залы:
	1	Библиотека
	2	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
	3	Актальный зал

Пояснения		
<p>Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции" разработан на основе: - Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" - базовая подготовка; - Письма министерства образования Пензенской области № 2696ин/01-27 от 24.06.2011г. Объем времени отведенный на вариативную часть циклов ОПОП использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули, а также введены дисциплины: "Эффективное поведение на рынке труда" и "Основы предпринимательской деятельности" в соответствии с приказом министерства образования Пензенской области № 778/01-07 от 22.12.2010г. "О региональной составляющей вариативной части основных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на территории Пензенской области". Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академический часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Продолжительность занятий (45 мин.), группировка парами. Общая продолжительность каникул составляет 23 недели: из них не менее 2 недель в зимний период. По дисциплине "Физическая культура" предусмотрены еженедельно два часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Консультации предусмотрены в объеме из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, форма проведения консультаций - групповые. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы, (пункт 1 статья 13 Федерального закона "О Военной обязанности и военной службе"). Численность обучающихся в учебной группе - 25 человек. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Аттестация по итогам производственной практики проводится в виде квалификационного экзамена с учетом результатов производственной характеристики. При проведении лабораторных и практических занятий, учебных занятий по физической культуре и другим дисциплинам и учебной практики в мастерских, лабораториях учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Учебная практика по основной профессиональной образовательной программе проводится, как правило, в учебно - производственных мастерских, лабораториях, а также в организациях различных организационно - правовых форм на основе прямых договоров между организацией и Колледжем. Учебная практика осуществляется в группах по 12-15 человек, по специальностям, связанным с обслуживанием сложного оборудования, выполнением опасных работ 8-10 человек. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключаемых между Колледжем и каждой организацией, куда направляется обучающийся. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: - оценка уровня освоения дисциплин; - оценка компетенций обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Колледжем самостоятельно и доводятся до сведения</p>		
Согласовано		