

Утверждаю
Директор колледжа
Разова Татьяна Николаевна

19.05.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник - технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП 2017

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2015

№ 384

[illegible]

- ☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- ☒ Промежуточная аттестация
- ☐ Каникулы

0	Учебная практика
8	Производственная практика (по профилю специальности)
X	Производственная практика (преддипломная)

А	Подготовка к государственной итоговой аттестации
III	Государственная итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Всего	Студентов	Групп	
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (предпроектная)			Подготовка	Проведение				
	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.	нед.						
I	52		26		26																	52	25	1
II	33 1/3	1200	14 2/3	528	18 2/3	672	1 2/3	1/3	1 1/3	3	2	1	3	3									11	52
III	25	900	12	432	13	468	2	1	1	8	2	6	7	2	5								10	52
IV	22 2/3	816	12	456	10	360	1 1/3	1	4	3	1	3	1	2	4		4	4		2	2	43		
V	52		26		26																		52	
Всего	185	2916	91 1/3	1416	93 2/3	1500	5	1 2/3	3 1/3	15	7	8	13	3	10	4	4	4	2	23	251			

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			2	72																																														
ЧВС			36	ИИД	1		ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			2	36																																														
																					60																																															
																					2	60																																														
ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			2	36																																														
ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			2	36																																														
36		16		20	6	14								36		16		20	6	14			86																																													
36		16		20	6	14								36		16		20	6	14			86																																													
ЧВС			36	ИИД	1		ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			2	36																																														
ЧВС			36	ИИД	1		ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			2	36																																														
																					379	175																																														
																					2	379	175																																													
ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			2	108																																														
ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			2	108																																														
ЧВС			108	ИИД		3	ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД																																																		
ЧВС			36	ИИД		1	ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД																																																		
ЧВС			36	ИИД		1	ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД																																																		
ЧВС			72	ИИД		2	ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД																																																		
ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД																																																		
ЧВС			72	ИИД		2	ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД																																																		
ЧВС			144	ИИД	4		ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД				144																																														
ЧВС			216	ИИД	6		ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД																																																		
ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД																																																		
ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД																																																		
ЧВС			144	ИИД	4		ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД				144																																														
ЧВС			72	ИИД	2		ЧВС				ИИД			ЧВС				ИИД				72																																														
536	176		360	134	206			20																																																												
536	176		360	134	206			20																																																												
3																																																																				
2																																																																				
1																																																																				

	№	Наименование
		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	безопасность жизнедеятельности и охрана труда
		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	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	3	место для стрельбы
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2	актовый 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 среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2015 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". Также введены новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей: "Товароведение продовольственных товаров", "Организация производства", "Культура речи", "Безопасность продовольственного сырья", "Проектирование предприятий общественного питания". 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</p>		
Согласовано		