

Утверждаю

Директор колледжа

Бабайцева Елена Алексеевна

01.09.2016

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Промышленно-технологический колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10.                      Технология продукции общественного питания

*код*    *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

на базе                      подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

квалификация:                      Техник - технолог

форма обучения                      Очная                      нормативный срок освоения ОПОП                      1г 10м                      год начала подготовки по УП                      2016

Приказ об утверждении ФГОС                      от                      22.04.2014                      №                      384













№	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	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех:
	Учебный кондитерский цех:
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал



## Пояснения

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Промышленно-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, утв. Министерством юстиции № 33234 от 27.07.2014 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200);

Письмом Министерства образования России от 6 января 2000 года №16-52-01 ин/16-13 «О рекомендациях по разработке образовательных программ среднего профессионального образования на базе начального профессионального образования», Положением о практике обучающихся, осваивающие основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Уставом ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж», локальными актами образовательного учреждения.

Уставом колледжа предусмотрена шестидневная рабочая неделя, продолжительность занятий - 45 мин. (возможна группировка парами); максимальная учебная нагрузка студента не превышает 54 академических часов в неделю (включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы) по освоению основной профессиональной образовательной программы, обязательная аудиторная нагрузка составляет 36 академических часов в неделю. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период).

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых проектов по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и по ПМ 06. Организация работы структурного подразделения и реализуются в пределах времени, отведенного на МДК.□

Для проведения лабораторных и практических работ осуществляется деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек. Количество часов на дисциплину «Физическая культура» составляет 2-4 часа в неделю.□

Консультации в количестве 100 часов на каждую учебную группу проводятся в следующих формах: групповые, письменные, индивидуальные, устные□

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматривается только производственная практика, так как учебная практика реализована в пределах основной профессиональной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих соответствующего профиля. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной. Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов. По итогам производственной практики (по профилю специальности) предусмотрен дифференцированный зачет. Преддипломная практика (стажировка) проводится в организациях, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам преддипломной практики (стажировка) предполагает наличие отчета студента, положительного отзыва работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов, экзаменов, зачетов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, производственной практике, защиты курсовых работ. На промежуточную аттестацию отводится 3 недели. Периодичность промежуточной аттестации составляет 2 раза в год (в конце каждого семестра). Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся. Знания, умения и освоенные компетенции оцениваются по пятибальной системе.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП цикловой комиссией созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме выпускной экзаменационной работы (дипломный проект). Обязательным требованием является соответствие экзаменационных материалов содержанию профессиональных модулей и дисциплин. На подготовку к ГИА предусмотрено 5 недель, на итоговую аттестацию – 1 неделя. Программа государственной (итоговой) аттестации предполагает обязательное наличие положительной рецензии работодателей.

Консультации в количестве 100 часов на каждую учебную группу проводятся в следующих формах: групповые, письменные, индивидуальные, устные.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме подготовки и защиты дипломной работы. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

**Согласовано**

Директор МУП ОП "Камбинат питания"

Белоусова Н.П.







