

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
19.01.17 «Технология продукции общественного питания»

основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 1 года 10 месяцев

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	1	-	11	51
II курс	40	6	16	-	1	-	11	52
III курс	39	-	6	-	2	-	11	52
IV курс	30	-	4,5	4	2	6	2	44
Всего	148	6	26,5	4	7	6	34	199

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	64	22	42	22	20	0	0	0	0	0	42	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	104	40	64	18	46	0	0	0	0	16	48	0	0	0
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	0/0/0/0/ДЗ/0/0/0	52	20	32	10	22	0	0	0	0	0	32	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	56	20	36	18	18	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	110	40	70	30	40	0	0	0	0	0	0	70	0	0
ОП.08	Охрана труда	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	56	20	36	18	18	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/0/0/ДЗ/0/0	98	30	68	20	48	0	0	0	0	0	32	36	0	0
ОП.10	Бухгалтерский учёт в общественном питании	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	164	60	104	44	60	0	0	0	0	0	0	56	48	0
ОП.11	Идентификация и фальсификация сырья и продукции	0/0/0/0/0/0/ДЗ/0	54	18	36	18	18	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПМ.00	Профессиональные модули	16э/5дз/0э	2984	440	2544	738	606	30	0	0	342	772	268	438	316	408
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2э/0дз/0э +1кв.э.	434	66	368	168	56	0	0	0	60	122	100	86	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/0/0/Э/0/Э/0/0	290	66	224	168	56	0	0	0	60	14	100	50	0	0
ПП.01		0/0/0/0/0/0/0/0	144	0	144	0	0	0	0	0	0	108	0	36	0	0
ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2э/1дз/0э +1кв.э.	554	80	474	150	90	0	0	0	100	140	72	162	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0/0/0/Э/0/Э/0/0	320	80	240	150	90	0	0	0	100	14	72	54	0	0
ПП.02		0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	234	0	234	0	0	0	0	0	0	126	0	108	0	0
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1э/0дз/0э +1кв.э.	352	48	304	50	80	30	0	0	0	132	66	106	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	0/0/0/0/0/Э/0/0	208	48	160	50	80	30	0	0	0	24	66	70	0	0
ПП.03		0/0/0/0/0/0/0/0	144	0	144	0	0	0	0	0	0	108	0	36	0	0
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1э/0дз/0э +1кв.э.	256	42	214	44	98	0	0	0	30	70	30	84	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/0/Э/0/0	184	42	142	44	98	0	0	0	30	34	30	48	0	0
ПП.04		0/0/0/0/0/0/0/0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	36	0	36	0	0
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1э/1дз/0э +1кв.э.	426	82	344	130	142	0	0	0	0	0	0	0	172	172
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/0/0/0/0/0/Э	354	82	272	130	142	0	0	0	0	0	0	0	172	100
ПП.05		0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1э/1дз/0з +1кв.э.	480	100	380	150	140	0	0	0	0	0	0	0	144	236					
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/0/0/0/0/Э	390	100	290	150	140	0	0	0	0	0	0	0	144	146					
ПП.06		0/0/0/0/0/0/0/ДЗ	90	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90					
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»	1э/2дз/0з +1кв.э.	482	22	460	46	0	0	0	0	188	272	0	0	0	0					
МДК.07.01	Теоретическая подготовка по профессии «Повар»	0/0/0/Э/0/0/0/0	32	10	22	22	0	0	0	0	16	6	0	0	0	0					
МДК.07.02	Теоретическая подготовка по профессии «Кондитер»		36	12	24	24	0	0	0	0	16	8	0	0	0	0					
УП.07.01		0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	108	0	108	0	0	0	0	0	96	12	0	0	0	0					
УП.07.02			108	0	108	0	0	0	0	0	60	48	0	0	0	0					
ПП.07.01		0/0/0/ДЗ/0/0/0/0	90	0	90	0	0	0	0	0	0	90	0	0	0	0					
ПП.07.02			108	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0					
	Всего по циклам	20э/36дз/5з	7192	1864	5328	2407	1713	30	612	792	612	828	612	792	612	468					
ПДП.00	Преддипломная практика															4 нед.					
ПА.00	Промежуточная аттестация															5 нед.					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация															6 нед.					
Консультации на учебную группу по 48 часов на весь курс обучения Консультация по дипломному проекту 20 часов Государственная (итоговая) аттестация 1.Программа базовой подготовки 1.1 Выполнение дипломного проекта с _____ по _____ (всего __ нед) Защита дипломного проекта с ____ по ____ (всего __ нед.)									Всего	дисциплин и МКД		612	792	456	192	612	576	612	306		
										учебной практики		0	0	156	60	0	0	0	0		
										производственной преддипломной практики		0	0	0	576	0	216	0	162		
										экзаменов		0	4	0	2	0	4	0	2		
										дифф.зачётов		(без учета зачетов по физической культуре)		0	10	2	3	4	6	6	2
										зачётов				0	0	0	0	0	0	0	0

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии НПО / специальности СПО

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технология и профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности
	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	Банкетный зал
3	Актный зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22.06.2010г., 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

План учебного процесса разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной и преддипломной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Максимальный объем учебной нагрузки - 54 часа в неделю. Продолжительность учебных занятий - 45 минут.

Контроль за выполнением требований государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, курсовое проектирование, дипломное проектирование.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме на учебную группу по 48 часов на весь курс обучения.

Консультация по дипломному проекту 20 часов.

Видами практики студентов являются: учебная практика и производственная практика.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Учебная практика включает в себя освоение рабочей профессии «Повар, кондитер», так как это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания».

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации – не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10. Предусмотрено выполнение курсовой работы в рамках модуля «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Вид итоговой государственной аттестации - дипломное проектирование.

Приведённый перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Часы вариативной части (864ч) использованы на:

№ п/п	Дисциплина	Кол-во часов
<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл (272)</i>		
1	Иностранный язык	54
2	Физическая культура	54
3	Психология общения	48
4	Основы социологии и политологии	56
5	Социальная психология	60
<i>Общепрофессиональные дисциплины (84)</i>		
6	Бухгалтерский учёт в общественном питании	48
7	Идентификация и фальсификация сырья и продукции	36
<i>Профессиональные модули (724)</i>		

