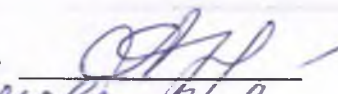


Согласовано


Жукова В.А.

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №24


В. А. Дегтярев

Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ «Колледж
торговли, общественного питания и
сервиса»


А.В. Жуков

«29» 08 2018 год

«29» 08 2018 год

«29» 08 2018 год

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

по специальности **19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
Квалификация: **старший техник-технолог**

Форма обучения

ОЧНАЯ

Нормативный срок обучения **4 года 10мес.**
на базе **основного общего образования**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	2	0	11	52
II курс	25	15	0	1	0	11	52
III курс	32	7	0	2	0	11	52
IV курс	33	7	0	2	0	10	52
V курс	25	4	4	2	6	2	43
Всего	154	33	4	9	6	45	251

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№	Наименование
	<i>Кабинеты</i>
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий и 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	Банкетный зал
3	Актовый 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 № 384 от 22.04.2014г., 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.

По дисциплине «Физическая культура» могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в секциях).

Контроль за выполнением требований государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен (6 ч. на каждый экзамен), курсовое проектирование, дипломное проектирование. По предмету «Профессиональная эстетика» накопительная система оценок.

Консультации на учебную группу по всего 76 часов на весь период обучения

Консультации 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 19.01.10 «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 19.01.10 «Технология продукции общественного питания».

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. В указанное количество не входят зачёты и дифференцированные зачёты по физической культуре. Предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ в рамках модуля «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и модуля «Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей»

Часы вариативной части (1224ч) использованы на:

№ п/п	Дисциплина	Кол-во часов
<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл (222)</i>		
1	Иностранный язык	20
2	Физическая культура	20
3	Русский язык и культура речи	66

4	Основы социологии и политологии	56
5	Социальная психология	60
<i>Математический и общий естественнонаучный цикл (74)</i>		
6	Математика	64
7	Химия	10
<i>Общепрофессиональные дисциплины (508)</i>		
8	Документационное обеспечение управления	68
9	Бухгалтерский учёт в общественном питании	128
10	Профессиональная эстетика	64
11	Техническое оснащение предприятий	68
12	Идентификация и фальсификация сырья и продукции	64
13	Организация производства	44
14	Организация обслуживания	72
<i>Профессиональные модули (420)</i>		

