

Утверждаю

директор

Сергеев В.В.



15.07.2016



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Байкальский колледж туризма и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

техник - технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2016

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август														
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
I																																																					
II																																																					
III																																																					
IV																																																					

- Обозначения:**
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
 - Промежуточная аттестация
 - Каникулы
 - 0 Учебная практика
 - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
 - X Производственная практика (преддипломная)
 - Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
 - III Государственная итоговая аттестация
 - * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп			
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подго-□ товка	Прове-□ дение							
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем							Всего	1 сем	2 сем
I	35	1260	17	612	18	648	2		2	1		1	3		3					11	52	25	1	
II	32	1152	17	612	15	540	2		2	2		2	5		5					11	52	25	1	
III	30	1080	13 1/3	480	16 2/3	600	2	2/3	1 1/3	3	1	2	7	2	5					10	52	25	1	
IV	23	828	12 2/3	456	10 1/3	372	1	1/3	2/3	2	1	1	5	3	2	4		4	4	2	2	43	25	1
Всего	120	4320		2160		2160	7			8			20		4		4	2	34	199				

3. Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.7.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
				[2]	ПП.7.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.1.01 Организация процесса приготовления и приготовление для сложной кулинарной продукции
				[4]	ПП.1.01 Организация процесса приготовления и приготовление для сложной кулинарной продукции
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.7.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
				[4]	ПП.7.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.2.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
				[5]	ПП.2.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.3.01 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
				[6]	ПП.3.01 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.4.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	ПП.4.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план образовательной программы ППССЗ разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014). Учебный план составлен на основе требований федеральных нормативно-правовых документов: с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464); приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464" приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"; с Письмом Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»; с Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (от 16 августа 2013 г. N 968); с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. №291); с Уставом ГБПОУ «БКТиС» Срок обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования с получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий Учебные занятия начинаются с 1 сентября 2016 г. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы и консультаций по освоению ОП. Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. В колледже продолжительность занятий составляет 90 мин. (группировка парами). Текущий контроль по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Формы текущего контроля определяются преподавателями (тестирование, контрольная работа, устный или письменный опрос, защита лабораторных и практических работ, защита реферативных работ, экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике). Для оценивания уровня освоения программ применяется 5-бальная система оценок, по дисциплинам и МДК может применяться накопительная система оценивания.

Видами практики обучающихся, осваивающих ОП СПО, являются: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная). На учебную практику отводится 8 недель, на производственную практику (по профилю специальности) - 20 недель, на производственную практику (преддипломную) - 4 недели. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом, комплексным дифференцированным зачетом. Консультации могут быть индивидуальные, групповые, устные, письменные. Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. По учебному графику на каникулы отводится 34 недели, в том числе по 2 недели в учебном году в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл Общеобразовательный цикл состоит из трех частей – обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса. Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают студенты. Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется на основании письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г за №06-259 в соответствии со следующими нормативными документами: Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании); приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»; приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Часть общеобразовательного цикла, формируемая участниками образовательного процесса содержит учебную дисциплину «Психология». Обучающиеся, получающие СПО по ППССЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины одновременно с изучением общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей. Экзамены проводятся по следующим учебным дисциплинам: Русский язык и литература (2 семестр), Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия (2 семестр); Химия (2 семестр). По всем остальным дисциплинам общеобразовательного цикла в учебном плане предусмотрены дифференцированные зачеты. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, социальной, практической, учебно-исследовательской и др.)

1.4. Формирование вариативной части ОП

Объем вариативной части ОП составляет 864 часа и распределен на введение учебных дисциплин, увеличение количества часов профессионального цикла: Введенные учебные дисциплины:

- Бухгалтерский учет в общественном питании – 36 часов;
- Оборудование предприятий общественного питания - 47 часов;
- Ведение предпринимательской деятельности - 60 часов;
- Психология делового общения - 50 часов;
- Рисование и лепка - 70 часов.

Увеличены часы на общепрофессиональные дисциплины в объеме – 36 часов.

Увеличены часы на профессиональные модули в объеме 565 часов.

1.5. Порядок аттестации обучающихся Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов:

дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины, МДК, учебную практику и производственную практику, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности на промежуточную аттестацию. Изучение каждого профессионального модуля заканчивается проведением экзамена (квалификационного).

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Программа ГИА ежегодно разрабатывается дисциплинарно - цикловой комиссией и утверждается приказом директора.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
1	кабинеты:
2	социально - экономический дисциплин
3	иностранного языка
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	экологических основ природопользования
6	технологияческого оборудования
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
5	учебный кондитерских 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 Интернет
2	актовый зал