

СОГЛАСОВАНО:

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования (ССУЗ)
"Магнитогорский технологический колледж"
по специальности среднего профессионального образования **260807 Технология продукции общественного питания**
по программе базовой подготовки

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ СПО (ССУЗ)
«Магнитогорский технологический колледж»

_____ С.М. Васильenkova
« _____ » 2013 г.

Квалификация: технолог
Форма обучения - заочная
Программа - ускоренная
Срок обучения -2 г. и 10 м.
на базе среднего профессионального образования
по профессии "Повар, кондитер"

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Самостоятельное обучение	Учебная практика	Производственная практика		Лабораторно-экзаменационная сессия	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего по курсам
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	36	0	0	0	6	0	10	52
II курс	31	2	3	0	6	0	10	52
III курс	11	3	9	4	6	8	2	43
Всего	42	5	12	4	12	8	12	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся очное обучение, час.		Учебная нагрузка обучающихся очное обучение (ускоренная программа), час.		Количество домашних контрольных работ	Учебная нагрузка обучающихся заочное обучение (ускоренная программа), час.					Обязательные учебные занятия, час.									
			Максимальная	Всего занятий	Занятые индивидуальные занятия	Всего занятий		Самостоятельная работа	Всего занятий	в том числе			I курс			II курс			III курс			
										Обзорно-установочные занятия	Лаб. раб., практич. занятия	Курс. проект (работа)	Обзорно-установ. занятия	Лаб. раб. и практич. занятия	Контрольные работы	Обзорно-установ. занятия	Лаб. раб. и практич. занятия	Контрольные работы	Обзорно-установ. занятия	Лаб. раб. и практич. занятия	Контрольные работы	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	21	22	23	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-2з/4дз/-э	640	427	124	303	5	460	56	22	34	0	22	16	4	0	10	1	0	8	0	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	61	51	0	51	1	49	12	10	2		10	2	1							
ОГСЭ.02	История	ДЗ	62	52	16	36	1	34	12	10	2		10	2	1							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3.3,ДЗ	193	162	54	108	2	109	30		30			12	1		10	1		8		
ОГСЭ.04	Физкультура	ДЗ	324	162	54	108	1	268	2	2			2		1							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-з/3дз/-э	342	228	92	136	2	200	50	26	24	0	26	24	2	0	0	0	0	0	0	
ЕН.01	Математика	ДЗ	90	60	24	36	1	50	16	10	6		10	6	1							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	62	41	5	36		47	10	8	2		8	2								
ЕН.03	Химия	ДЗ	190	127	63	64	1	103	24	8	16		8	16	1							
П.00	Профессиональный цикл	6з/11дз/11э	4372	3269	1188	2081	12	2810	374	186	158	30	56	16	4	66	84	4	64	88	4	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-з/4дз/5э	750	500	130	370	5	532	88	64	24	0	56	16	4	8	8	1	0	0	0	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	84	56	22	34	1	54	8	6	2		6	2	1							
ОП.02	Физиология питания	Э	67	45	11	34		48	8	6	2		6	2								
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	84	56	20	36	1	52	12	10	2		10	2	1							
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	122	81	17	64	1	89	16	8	8					8	8	1				
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	51	34	0	34		43	8	6	2		6	2								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	48	12	36		48	12	10	2		10	2								
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	117	78	16	62	1	89	12	10	2		10	2	1							
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	51	34	0	34	1	45	6	4	2		4	2	1							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	68	32	36		64	6	4	2		4	2								
ПМ.00	Профессиональные модули	6з/7дз/6э	3622	2769	1058	1711	7	2278	286	122	134	30	0	0	0	58	76	3	64	88	4	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	400	294	54	240	1	296	50	22	28	0	0	0	0	22	28	1	0	0	0	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	328	222	54	168	1	224	50	22	28					22	28	1				
УП.01	Учебная практика	3	36	36	0	36		36														
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-	36	36	0	36		36														
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	455	343	37	306	1	368	50	22	28	0	0	0	0	22	28	1	0	0	0	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	347	235	37	198	1	260	50	22	28					22	28	1				
УП.02	Учебная практика	3	36	36	0	36		36														
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-	72	72	0	72		72														
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	546	407	37	370	2	447	62	28	24	10	0	0	0	14	20	1	14	14	1	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ,ДЗ	438	299	37	262	2	339	62	28	24	10				14	20	1	14	14	1	
УП.03	Учебная практика	3	36	36	0	36		36														
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-	72	72	0	72		72														
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	563	441	33	408	1	470	60	24	26	10	0	0	0	0	0	0	24	36	1	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	377	255	33	222	1	284	60	24	26	10							24	36	1	
УП.04	Учебная практика	3	42	42	0	42		42														
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-	144	144	0	144		144														
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	301	219	24	195	1	249	28	12	16	0	0	0	0	0	0	0	12	16	1	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	247	165	24	141	1	195	28	12	16								12	16	1	
УП.05	Учебная практика	3	18	18	0	18		18														
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-	36	36	0	36		36														
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	273	210	18	192	1	219	36	14	12	10	0	0	0	0	0	0	14	22	1	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	189	126	18	108	1	135	36	14	12	10							14	22	1	
УП.06	Учебная практика	3	12	12	0	12		12														
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-	72	72	0	72		72														
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер	-	1084	855	855	0	0	229	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	-	394	263	263			131														
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных мучных, кондитерских изделий		294	196	196			98														
УП.04	Учебная практика	-	252	252	252			0														
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-	144	144	144			0														
	ВСЕГО	8з/18дз/11э	5354	3924	1404	2520	19	3470	480	234	216	30	104	56	10	66	94	5	64	96	4	
ПДП	Преддипломная практика																	4				
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	8				
Консультации из расчета 4 часа на учебный год на каждого студента			Всего	дисциплин и МДК									160			160			160			
				учебной практики																		
				производ.практика/преддипломная практика												4 нед.						
				экзаменов									4			3			4			
Государственная итоговая аттестация				дифф. зачетов									10			3			5			
Выполнение дипломного проекта с 4 мая по 21июня (всего7 нед.)				зачетов									1			3			4			
Защита дипломной работы с 22июня по28 июня (всего 1нед.)				контрольных работ									10			5			4			

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование	№	Наименование
1	Кабинеты	2	Лаборатории
1.1.	Информатики и ИКТ	2.1.	Химии
1.2.	Иностранного языка	2.2.	Метрологии и стандартизации
1.3.	Истории	2.3.	Микробиологии, санитарии и гигиены
1.4.	Химии	3	Учебный кулинарный цех
1.5.	Биологии	4	Учебный кондитерский цех
1.6.	Основ философии	5	Спортивный комплекс:
1.7.	Математики	5.1.	Спортивный зал
1.8.	Социально-экономических дисциплин	5.2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
1.9.	Информационных технологий в профессиональной деятельности	5.3.	Стрелковый тир
1.10.	Экологических основ природопользования	6	Залы:
1.11.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	6.1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
1.12.	Безопасности жизнедеятельности	6.2.	Актный зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий рабочий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБОУ СПО (ССУЗ) "Магнитогорский технологический колледж" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №675 от 22 июня 2010 г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег. № 18123 от 11 августа 2010 г) 260807"Технология продукции общественного питания" и примерной ОПОП по специальности, утвержденной Министерством образования и науки Челябинской области (рег. № 13 от 26 апреля 2011 г.), а также в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по заочной форме обучения на базе программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 2 года 10 месяцев (п.3.1 ФГОС СПО).

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня. Начало учебного года может переноситься не более чем на три месяца.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при заочной форме обучения составляет 160 академических часов (п. 7.6. ФГОС СПО) и составляет 480 часов на весь период обучения.

Текущий контроль знаний проводится в рамках учебных занятий. Формы контроля: тестирование, фронтальный и индивидуальный устный опрос, письменный опрос, проверка качества решения задач и упражнений по алгоритму, оценивание выполнения практического задания, контрольной работы, оценивание отчета о результатах лабораторных исследований. Оценивание производится как в традиционной пятибалльной шкале, так и рейтинговой, или накопительной системе .

Лабораторно-экзаменационные сессии проводятся в несколько периодов с сохранением их общей продолжительности 6 недель (30 календарных дней) (ст.174 ТК РФ). Интенсивность освоения учебной нагрузки в период лабораторно-экзаменационной сессии составляет не более 8 часов в день.

Порядок изучения дисциплин в учебном плане установлен в соответствии с требованиями межпредметных связей и дидактической целесообразности. По всем учебным дисциплинам и

профессиональным модулям предусмотрены консультации (групповые и индивидуальные) из расчета 4 часа в год на каждого студента.

Программа учебной дисциплины "Физическая культура" выполняется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения запланированы установочные занятия в объеме 2 часа на группу и выполнение на 1 курсе дифференцированного зачета. Учебная дисциплина "Иностранный язык" реализуется в течение всего периода обучения.

4.3. Порядок проведения учебной и производственной практики

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) реализуются обучающимися самостоятельно в рамках освоения профессиональных модулей. Форма отчетности по учебной практике и производственной (по профилю специальности) практике – отчет, промежуточная аттестация – зачет. Производственная (преддипломная) практика является обязательной, проводится непрерывно после успешного освоения обучающимися всех профессиональных модулей; продолжительность преддипломной практики – 4 недели.

4.4. Порядок аттестации обучающихся

Освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей завершается одной из форм промежуточной аттестации:

по составным элементам программы профессионального модуля: экзамен(Э), дифференцированный зачет (ДЗ), зачет (З).

по профессиональным модулям - экзамен квалификационный (Эк).

Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного) проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или учебной дисциплины. Учебным планом предусмотрено не более 8 экзаменов, 10 зачетов и 10 контрольных работ в год. Контрольные работы выполняются как домашние контрольные работы.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту (2 недели) выпускной квалификационной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников колледжа, утвержденному директором колледжа, на основании Положения о Государственной итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по программам СПО, утвержденному Министерством образования и науки Российской Федерации.

СОГЛАСОВАНО:

Председатели цикловых предметных комиссий:

Заместитель директора по УР: