

Учебный план одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 12 от 28.06.2019



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации

"Сибирский университет потребительской кооперации"

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

Main data table with columns for course (Курс 1-4), semester (Семестр 1-8), and various metrics (Объем часов, Факт, План, etc.). Includes sub-sections for 'Формы проектной деятельности', 'Рекомендуемая нагрузка обучающихся', and 'Итого часов'.

Summary table on the right side of the page, containing columns for 'Общая нагрузка', 'Факт', 'План', and 'Всего часов' across different categories.



## ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена</p> <p>1.1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Сибирский университет потребительской кооперации" на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации от 23.07.2014 г., рег. № 33234), а также на основе следующих нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ);</li><li>- Приказа Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в редакции от 29.06.2017 г. N 613);</li><li>- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;</li><li>- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 17.11.2017 г.);</li><li>- Письма Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. N 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 Федерального государственного образовательного стандарта и получаемой профессии и специальности среднего профессионального образования»;</li><li>- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. от 18.08.2016 г.);</li><li>- Устава Сибирского университета потребительской кооперации.</li></ul>
<p>2. Организация учебного процесса и режим занятий</p> <p>2.1. Организация учебного процесса в университете по программам подготовки специалистов среднего звена реализуется на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.</p> <p>2.2. В соответствии с календарным учебным графиком начало учебного года первого сентября. Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность академического часа – 45 минут. Большая перемена -30 минут. Учебная неделя составляет шесть дней. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе две недели в зимний период.</p> <p>2.3. Экзаменационная сессия организуется в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования проводится согласно расписанию.</p> <p>2.4. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования объем обязательной части учебных циклов ППССЗ составляет 6480 часов, в том числе 4320 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППССЗ выделено 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий.</p>
<p>3. Общеобразовательный цикл</p> <p>3.1. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования в соответствии Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».</p> <p>3.2. Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.</p> <p>3.3. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом естественнонаучного профиля</p>

получаемого профессионального образования составлено в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования. (Письмо Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 06-1225).

3.4. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

3.5. Профильными дисциплинами для данной специальности среднего профессионального образования являются: химия, биология, информатика.

3.6. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин.

3.7. Продолжение освоения федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов как «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл», «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл» и отдельных дисциплин профессионального цикла.

3.8. Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится по дисциплинам: «Математика» (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию), «Химия», комплексный экзамен - «Русский язык» и «Литература».

4. Программа подготовки специалистов среднего звена

4.1. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

"Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.2. Обязательная часть базовой подготовки профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности».

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов

Для подгрупп девушек 48 часов, отведённые на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний.

4.3. Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

4.4. Экзамен (квалификационный) проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю в последнем семестре его освоения.

По итогам экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» присваивается рабочая профессия «Повар».

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем ведущим данную дисциплину самостоятельно.

4.5. Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

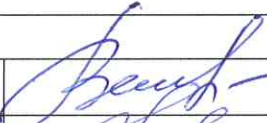
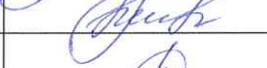

4.6. Текущий и промежуточный контроль успеваемости обучающихся проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения и стимулирования самостоятельной работы.

Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических, лабораторных занятий определяется оценками: «5» -отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» неудовлетворительно.

Промежуточная аттестации обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Количество экзаменов не превышает 8 в год, количество зачетов 10, в указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Комплексные экзамены проводятся по следующим дисциплинам:

<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Метрология и стандартизация» и «Товароведение продовольственных товаров»;</li> <li>- «Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания» и «Организация хранения и контроль запасов и сырья»;</li> <li>- «Охрана труда» и «Оборудование предприятий общественного питания».</li> </ul>		
<p>5. Формирование вариативной части ППССЗ</p> <p>5.1. Часы вариативной части, выделенные федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), дают возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.</p> <p>Часы вариативной части распределены следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в цикл общепрофессиональных дисциплин добавлены часы учебным дисциплинам обязательной части и введены учебные дисциплины: «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания», «Кулинария народов мира», (вариативная часть составляет 1059 максимальной учебной нагрузки);</li> <li>- в цикл профессиональных модулей вариативная часть составляет 237 часов максимальной учебной нагрузки.</li> </ul>		
<p>6. Формы проведения государственной итоговой аттестации</p> <p>6.1. Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели).</p> <p>6.2. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Положением университета на основе Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 17.11.2017 г.).</p> <p>6.3. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена.</p>		
<b>Согласовано</b>		
И.о. проректора по учебной работе		Л.В.Ватлина
Декан торгово-технологического факультета		Ю.Ю.Миллер
Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания		С.Ю.Глебова