

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ
«Почепский механико-аграрный техникум»



С.В.Пляхотко
«31» августа 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Почепский механико-аграрный техникум»

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения: – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественно-научный

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	1368 ч. (38 нед.)	1	0		2		11	52
II курс	1152 ч. (32 нед.)	2	5		2		11	52
III курс	1008ч. (28 нед.)	3	9		2		10	52
IV курс	792 ч. (22 нед.)	2	6	4	1	6	2	43
Итого	4320 ч.(120 нед.)	8	20	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса по специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания»

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	максимальная	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
				Самостоятельная работа	Обязательная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в том числе:			1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 9 нед.
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный цикл	0/14/3	2106	702	1404	751	653	0	390	608	188	218	0	0	0	0
	Общие (Обязательные)															
ОДБ.01	Русский язык	Э	117	39	78	58	20	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.01.01	Родной язык (Русский язык)		54	18	36	20	16			36						
ОДБ.02	Литература	ДЗ	175	58	117	91	26		40	77	0	0	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	117	39	78	16	62		34	44	0	0	0	0	0	0
ОДП.04	Математика	ДЗ, Э	429	143	286	96	190		50	92	68	76	0	0	0	0
ОДБ.05	История	ДЗ	150	50	100	76	24		34	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.06	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	176	59	117	8	109		50	67	0	0	0	0	0	0
ОДБ.07	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	54	16		34	36	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	26	10		0	0	36	0	0	0	0	0
	По выбору (Из обязательных предметных областей)															
ОДП.09	Информатика	ДЗ	204	68	136	50	86		68	68	0	0	0	0	0	0
ОДП.10	Химия	Э	186	62	124	66	58		46	78	0	0	0	0	0	0
ОДП.11	Биология	ДЗ	123	41	82	60	22		0	0	34	48	0	0	0	0
	Дополнительные															
ОДБ.12	Обществознание (включая экономику и право) Обществознание (экономика)	ДЗ	216	72	144	100	44		0	0	50	58 36	0	0	0	0
	Индивидуальный проект															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/10/0	630	210	420	140	280	0	0	0	112	100	112	44	64	36
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48	24	24	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	24	24	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ, Э	186	24	162	80	82	0	0	0	32	26	32	22	32	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ	324	162	162	12	150	0	0	0	32	26	32	22	32	18
	Вариативная часть цикла															
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи											48				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/2/1	312	104	208	100	108	0	0	0	48	62	54	0	44	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	57	19	54	28	26	0	0	0	0	0	54	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	51	17	44	22	12	0	0	0	0	0	0	0	44	0
ЕН.03	Химия	Э	204	68	110	50	70	0	0	0	48	62	0	0	0	0

П.00	Профессиональный цикл	0/22/9	3433	1143	3296	823	1443	40	222	184	264	434	426	820	514	432
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/8/2	1030	342	686	339	347	0	222	64	16	52	86	128	168	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	168	56	112	52	60	0	112	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	96	32	64	34	30	0	0	64	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	166	54	110	56	54	0	110	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	24	24	0	0	0	0	0	0	0	48	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	102	34	68	38	30	0	0	0	16	52	0	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	30	30	0	0	0	0	0	0	0	60	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	90	30	60	30	30	0	0	0	0	0	0	0	60	0
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	54	18	36	18	18	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	33	35	0	0	0	0	0	0	68	0	0
	Вариативная часть цикла															
ОП.10	Основы композиции, спец рисование и лепка	ДЗ	90	30	60	24	36	0	0	0	0	0	0	60	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	0/14/7	2403	801	2610	492	1100	40	0	120	248	382	390	692	346	432
					1602											
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/2/1	0	0	290	0	0	0	0	0	132	158	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	327	109	218	62	156	0	0	0	132	86	0	0	0	0
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ	0	0	18	0	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ	0	0	54	0	0	0	0	0	0	54	0	0	0	0
ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0/2/1	0	0	390	0	0	0	0	0	0	0	390	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	315	105	210	72	138	0	0	0	0	0	210	0	0	0
УП. 02.01	Учебная практика	ДЗ	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0

ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0/2/1	0	0	334	0	0	0	0	0	0	0	0	334	0	0			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	315	105	226	60	166	0	0	0	0	0	0	226	0	0			
УП. 03.01	Учебная практика	ДЗ	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0			
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0			
ПМ. 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/2/1	0	0	358	0	0	20	0	0	0	0	0	358	0	0			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	375	125	250	94	156	0	0	0	0	0	0	250	0	0			
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0			
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0			
ПМ. 05	Организация процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0/2/1	0	0	374	0	0	0	0	0	0	0	0	0	266	108			
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	345	115	230	64	166	0	0	0	0	0	0	0	230	0			
УП. 05.01	Учебная практика	ДЗ	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0			
ПП. 05.01	Производственная практика	ДЗ	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108			
ПМ. 06	Организация работы структурного подразделения	0/2/1	0	0	404	0	0	20	0	0	0	0	0	0	80	324			
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	321	107	224	70	144	0	0	0	0	0	0	0	80	144			
УП. 06.01	Учебная практика	ДЗ	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36			
ПП. 06.01	Производственная практика	ДЗ	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144			
ПМ. 07	Выполнение работ по рабочим профессиям повар, кондитер	0/2/1	0	0	460	0	0	0	0	120	116	224	0	0	0	0			
МДК.07.01	Технология выполнения кулинарных, кондитерских работ	Э	366	122	244	70	174	0	0	84	80	80	0	0	0	0			
УП. 07.01	Учебная практика	ДЗ	0	0	90	0	0	0	0	36	36	18	0	0	0	0			
ПП. 07.01	Производственная практика	ДЗ	0	0	126	0	0	0	0	0	0	126	0	0	0	0			
Всего часов по циклам ОПОП		0/31/10			3924														
Всего:		0/43/13			5328														
ЦДП. 00.	Производственная практика (преддипломная практика)															4 н.			
ГИА. 00.	Государственная (итоговая) аттестация															6 н.			
ГИА. 01.	Подготовка выпускной квалификационной работы															4 н.			
ГИА. 02.	Защита выпускной квалификационной работы															2 н.			
Консультации 4 часа в год на одного обучающегося									Дисциплин и МДК			612	756	576	576	396	648	576	180
									учебной практики			0	36	36	36	36	72	36	36

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
5	экологических основ природопользования;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
7	химии;
8	метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
9	Учебный кулинарный цех.
10	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
11	спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
12	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
13	актовый зал.

Пояснительная записка

Рабочий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Почепский механико-аграрный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г. 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Настоящий учебный план разработан в соответствии со следующими документами: Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898 с измен.от 6.02.2017 г.);

приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);

приказ Минобрнауки России от 22 января 2014 г. N 31 "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. N 464";

приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 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. N 464"; приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

приказ Минобрнауки России от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221);

приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

приказ Минобрнауки России от 18 августа 2016г. № 1061 «О внесении изменений в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы

среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 сентября 2016 г., регистрационный № 43586);

письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. N 06-259 «Рекомендации ФГАУ «ФИРО» по организации получения среднего общего образования (далее - СОО) 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».

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

Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий на всех курсах - 1 сентября, окончание учебных занятий на каждом курсе в соответствии с графиком учебного процесса.

Нагрузка студентов составляет 36 часов при шестидневной учебной неделе. Продолжительность учебных занятий - 90 минут (группировка парами). Предусмотрено проведение военных сборов с юношами после 3 курса в количестве 35 часов (приказ Минобороны РФ и Минобрнауки РФ от 24.02.2010г № 96/134).

Общеобразовательный цикл

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности Технология продукции общественного питания для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением СОО, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 нед., промежуточная аттестация - 2 нед., каникулярное время - 11 нед. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение - 1404 час, которые распределены на 1 и 2 курс.

При реализации образовательной программы СОО в пределах освоения ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности Технология продукции общественного питания определен естественнонаучный профиль профессионального образования в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. N 1199.

Общеобразовательный цикл формируется в соответствии с ФГОС СОО (утв. приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012г. № 413, с изменениями и дополнениями от 29.12.2014г., 31.12.2015г., 29.06.2017г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Минобрнауки от 17.03.2015г № 06-259, с уточнениями ФГАУ ФИРО протокол № 3 от 25.05.2017г.). Учебный план в части общеобразовательного цикла содержит 8 обязательных дисциплин - русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия; 3 дисциплины по выбору образовательной организации - информатика, химия, биология; 1 дополнительную учебную дисциплину - обществознание. При этом на базовом уровне изучаются дисциплины: русский язык(родной язык), литература, иностранный язык, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, астрономия, право; на профильном уровне изучаются дисциплины:

информатика, химия, математика. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального творческого проекта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением программ подготовки специалистов среднего звена на 1 и 2 курсах обучения.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Предусмотрены экзамены на 1 курсе - по русскому языку и химии, на 2 курсе математике. По русскому языку и математике - в письменной форме, по химии - в устной форме.

На самостоятельную внеаудиторную работу обучающихся отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Формирование вариативной части ОПОП.

Часы вариативной части использованы на: новый предмет ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи (48ч), необходимый современному грамотному специалисту; на введение новой общепрофессиональной дисциплины «Основы композиции, спец.рисования и лепка» (60 час) и на увеличение объема материала по междисциплинарным курсам в рамках профессиональных модулей МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (756 ч) в целях углубления и расширения знаний обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся

Качество освоения учебных дисциплин и модулей оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину или профессиональный модуль, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО (ИПССЗ) по специальности Технология продукции общественного питания.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов - 10. Формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный).

Предусмотрено выполнение двух курсовых работ по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и по МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий».

Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин разработаны на основе примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ «ФИРО» в качестве примерных программ для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

информатика, химия, математика. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального творческого проекта. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с изучением программ подготовки специалистов среднего звена на 1 и 2 курсах обучения.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла проходит в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Предусмотрены экзамены на 1 курсе - по русскому языку и химии, на 2 курсе математике. По русскому языку и математике - в письменной форме, по химии - в устной форме.

На самостоятельную внеаудиторную работу обучающихся отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

Формирование вариативной части ОПОП.

Часы вариативной части использованы на: новый предмет ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи (48ч), необходимый современному грамотному специалисту; на введение новой общепрофессиональной дисциплины «Основы композиции, спец.рисования и лепка» (60 час) и на увеличение объема материала по междисциплинарным курсам в рамках профессиональных модулей МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (756 ч) в целях углубления и расширения знаний обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся

Качество освоения учебных дисциплин и модулей оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину или профессиональный модуль, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО (ППССЗ) по специальности Технология продукции общественного питания.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов - 10. Формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный).

Предусмотрено выполнение двух курсовых работ по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и по МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий».

Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин разработаны на основе примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ «ФИРО» в качестве примерных программ для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

(протокол № 3 от 21 июля 2015г.) Москва ИЦ «Академия» 2015. Рабочие программы профессионального цикла разработаны на основе утвержденных примерных программ, включенных в единый реестр примерных программ. Рабочие программы являются составной частью программно-методического сопровождения ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности Технология продукции общественного питания.

В рамках основной профессиональной образовательной программы обучающиеся осваивают рабочую профессию 16675 Повар, рекомендуемой ФГОС по специальности. Результатом освоения профессионального модуля, который включает в себя проведение практики, является получение свидетельства о профессии рабочего, должности служащего. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей.

Формы проведения консультаций

Консультации предусмотрены в объёме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные.

Формы практик

Видами практики студентов являются: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная).

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 16675 Повар, 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 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 (дипломной работы).

Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По результатам государственной (итоговой) аттестации обучающимся присваивается квалификация: Техник-технолог.