

Пояснения
1. Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, 19.02.10. Технология продукции общественного питания.
2. Организация учебного процесса и режим занятий: в колледже установлена шестидневная учебная неделя; продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами); максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП; максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
3. Текущий контроль проводится в виде устного опроса, письменных контрольных работ, проверки выполнения домашних заданий, индивидуальных заданий, рефератов, эссе, защиты лабораторных и практических работ, тестирования в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки в рамках времени, отведенного для освоения обязательной нагрузки.
4. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.
5. Учебный план предусматривает проведение учебной практики (2 нед. в четвертом семестре, 1 нед. в пятом семестре, 1 нед. в шестом семестре, 3 нед. в седьмом семестре и 2 нед. в восьмом семестре), производственные практики (1 нед. в четвертом семестре, 4 в пятом семестре, 4 нед. в шестом семестре, 2 нед. в седьмом семестре, 5 нед. в восьмом семестре) в рамках изучения каждого модуля и преддипломная практика (4 нед. в конце восьмого семестра). Практика проходит согласно "Положения о проведении практики обучающихся осваивающих программы СПО ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ".
6. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры). Зачеты и дифференцированные зачеты и другие формы контроля проводят во время, отведенное для учебных занятий.
7. По завершении изучения профессионального модуля проводится Экзамен (квалификационный) с оценкой «освоен» или «не освоен» и по модулю, где осваивается рабочая профессия сдается Квалификационный экзамен с присвоением разряда.
8. Выполнение курсовых работ предусмотрено по модулям: ПМ 3, ПМ 4. Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.
9. В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 4 часа на каждого обучающегося на каждый учебный год, которые распределяются по учебным дисциплинам, часть часов отдается на консультации во время практик, часть на консультации во время промежуточной аттестации. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся в дополнительное к расписанию занятий время.
10. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (Дипломной работы).
11. В рамках ППСЗ студенты осваивают рабочую профессию "Повар" – код 16675 с присвоением четвертого разряда, "Бармен"- код 11176 с присвоением четвертого разряда.
12. Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (Дипломной работы) в период с 15 июня по 28 июня. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.
13. Формирование вариативной части в объеме 1296 часов (ОГСЭ. - 169 часов, ЕН. - 24 часа, ОП. – 522 часа, ПМ. – 581 час.) произведено на основе акта согласования с работодателем. Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям: а) ОГСЭ - 169 часов: Русский язык - 86 часов, Основы социологии - 83 часа б) ЕН - 24 часа: Математика -10 часов, Экологические основы природопользования – 14 часов. в) ОП – 522 часа: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 90 часов, Организация хранения и контроль запасов и сырья – 6 часов, Документационное обеспечение профессиональной деятельности – 72 часа, Основы организации обслуживания – 90 часов, Оборудование предприятий общественного питания – 144 часа, Основы организации производства – 120 часов. г) ПМ – 581 час: ПМ. 01 (84 часа) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 84 часа, ПМ.02 (200 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 200 часов, ПМ.03 (200 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 200 часов. ПМ.04 (81 час) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 81 час, ПМ.05 (16 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – 16 часов.
14. Организация каникул: каникулы на 1 курсе составляют 11 нед., на втором - 11 нед. и на третьем - 10 нед., на 4 курсе - 2 недели, причем зимние каникулы обязательно по 2 недели на каждом курсе.