

Пояснения
1. Рабочий учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания, утвержденным Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 года, регистрационный номер № 384.
2. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды самостоятельной работы студента в образовательном учреждении и вне его, обзорно-установочные занятия, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельную работу.
3. Общая продолжительность лабораторно- экзаменационной сессии на всех курсах составляет на 1 и 2 курсах по 30 календарных дней в год, на 3 курсе - 40 календарных дней в год (Трудовой кодекс РФ 2014г. ст.174) существует уточненный график учебного процесса, т.к. программа GosInsp рассчитана на рабочие дни без учета выходных, а не на календарные. Общее количество часов в году на обзорные, установочно-практические занятия и лабораторные работы, проводимые в период сессии устанавливается не более 160 часов в год.
4. Консультации предусматриваются не более 4 часов на студента.
5. В общую продолжительность лабораторно - экзаменационной сессии включаются : дни отдыха студентов и сдача экзаменов, кроме обязательных учебных занятий , продолжительность которых составляет не более 8 часов в день.
6. Для определения степени выполнения государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников предусматриваются следующие формы контроля: экзамен, дифференцированный зачет, зачет, домашние контрольные работы, итоговые классные письменные контрольные работы, экзамен квалификационный. Форму проведения контроля знаний студентов выбирает образовательное учреждение.
7. При реализации образовательной программы предусматривается выполнение курсовых работ по модулям ПМ 3 и ПМ 4.
8. Дифференцированные зачеты, зачеты и итоговые классные письменные контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.
9. Итоговая государственная аттестация представлена защитой дипломной работы.
10. Зачисление на специальность производится на базе среднего (полного) общего образования.
11. 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.
12. Все виды практик, за исключением преддипломной (квалификационной), реализуется студентом индивидуально. По освоению программы студент предоставляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной, а также соответствующей ей рабочую профессию, освобождается от прохождения практик, кроме преддипломной (квалификационной).
13. Образовательному учреждению предоставляется право в зависимости от контингента выпускаемых студентов изменять начало срока обучения в пределах одного месяца.
14. Студент направляется на учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) после изучения МДК в рамках изучения профессиональных модулей. После прохождения практик студент сдает экзамен (квалификационный), который заносится в ведомость студента в виде записи "освоил" или "не освоил".
15. Во время прохождения учебной практики студент может освоить по выбору рабочую профессию или должность служащего, рекомендованную ФГОС - "Повар" – код 16675 с присвоением четвертого разряда и "Бармен" - код 11176 с присвоением четвертого разряда.
16. После освоения рабочей профессии или должности служащего студент сдаетквалифицированный экзамен, в результате которого ему присваивается квалификация по данной профессии.
17. Програпма дисциплины "Физическая культура" реализуется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения проводится письменная контрольная работа. В учебном плане предусматриваются по данной дисциплине занятия в количестве 2-х часов на группу, которые проводятся установочно.