

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум
индустрии питания, коммерции и сервиса»

М.А.Галанина

« 29 » 2014г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области

«Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

по программе базовой подготовки

Квалификация - техник-технолог

Форма обучения - заочная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе среднего общего образования

2. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, мдк, практик	Формы промежуточной аттестации	количество контр. работ			Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Обязательные учебные занятия при заочной форме обучения			Распределение обязательных учебных занятий по курсам												
			Всего по дисциплине	в форме И	г.ч., подготовительных работ	максимальная	самостоятельная работа	обязательная форма обуч.	Всего	в том числе:			I курс			II курс			III курс			IV курс		
										Обзор, установка	Лаб. раб., практ. зан.	Курс. пр. ктвр. (р. бота)	обз. уст. зан.	лаб. раб. практ. зан.	контр. раб. шт.	обз. уст. зан.	лаб. раб. практ. зан.	контр. раб. шт.	обз. уст. зан.	лаб. раб. практ. зан.	контр. раб. шт.	обз. уст. зан.	лаб. раб. практ. зан.	контр. раб. шт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический				630	210	420	58	30	28		4	6		10	10	1	12	6	1	4	6		
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	1		60	12	48	10	6	4					6	4	1							
ОГСЭ.02	История	ДЗ	1		60	12	48	8	8									8		1				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ, ЛЗ, МЗ, УДЗ	3	3	186	24	162	24		24			6		6				6				6	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЗЗ, УЗ, ЛЗ	1	1	324	162	162	16	16			4			4			4			4			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				312	104	208	36	20	16					12	14	1	8	2					
ЕН.01	Математика	ДЗ	1	1	54	18	36	8	4	4					4	4								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	1	1	93	31	62	10	8	2								8	2					
ЕН.03	Химия	ДЗ	1		165	55	110	18	8	10					8	10	1							
П.00	Профессиональный цикл				4440	1144	3296	1554	246	1288	20	74	616	2	46	140	4	58	326	6	68	226	8	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				732	244	488	84	42	42	0	4	2	1	8	6	2	26	26	5	4	8	1	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	1		63	21	42	8	4	4					4	4	1							
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	1		48	16	32	6	4	2		4	2	1										
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ДЗ	1		63	21	42	6	4	2					4	2	1							
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	1		72	24	48	12	4	8											4	8	1	
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	1		72	24	48	8	6	2								6	2	1				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1		48	16	32	4	2	2								2	2	1				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	1		108	36	72	10	8	2								8	2	1				
ОП.07*	Основы экономики, менеджмента и маркетинга*				60	20	40	6	2	4								2	4					
ОП.08	Охрана труда	Э	1		48	16	32	6	2	4								2	4	1				
ОП.08*	Раздел «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту»*		1		48	16	32	4	2	2								2	2					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	1		102	34	68	14	4	10								4	10	1				
ПМ.00	Профессиональные модули				3708	900	2808	1470	204	1246	20	70	614	1	38	134	2	32	300	1	64	218	7	
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				282	82	200	84	22	62			22	26	1		36							
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	1		192	64	128	38	18	20			18	20	1									
МДК.01.01*	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*				54	18	36	10	4	6			4	6										
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)				36		36	36		36						36								
ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				306	90	216	76	20	56					20	56	1							
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	1		270	90	180	40	20	20					20	20	1							
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)				36		36	36		36						36								
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				552	136	416	252	34	198	20				18	42	1	16	176					

Пояснительная записка

Учебный план разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. Регистрационный N 33234

. На обязательные учебные(аудиторные) занятия в учебном году отводится 160 часов. Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышает 8 часов в день. В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине - не более двух. Начало учебного года в группах устанавливается не позднее 1 октября. Наименование дисциплин и их группирование по циклам идентично учебному плану очного обучения.

В учебном плане приняты следующие сокращения: Э – экзамен; Эк – экзамен комплексный; З – не дифференцированный зачет; ДЗ – дифференцированный зачет.

В соответствии с письмом Минобразования России от 30.12.1999 г. № 16-52-290ин/16-13, в рабочем учебном плане по дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме не менее 2-х часов на группу. Программа данной дисциплины реализуется в течение всего периода обучения и выполняется обучающимся самостоятельно. Для контроля ее выполнения планируется проведение письменной контрольной работы. Программа дисциплины «Иностранный язык» реализуется в течении всего периода обучения.

Учебным планом предусмотрены экзамены комплексные по междисциплинарным курсам:

4 курс – МДК 06.02 Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания, МДК 06.03. Культура речи и этика поведения специалиста

4 курс – МДК 08.01. Технология приготовления блюд национальных кухонь и МДК08.02. Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий.

Консультации по изучаемым дисциплинам в течение года предусмотрены из расчета четырех часов в год на каждого студента.

Предусмотрено выполнение одной курсовой работы по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в объеме 20 часов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарного курса.

В соответствии с приказом Министерства образования России от 18.04.13 г № 291, в учебном плане указаны все виды практик в объеме практик очного обучения.

Вид итоговой аттестации- защита выпускной квалификационной работы.

Факультативные дисциплины в рабочем учебном плане по заочной форме не предусматриваются.

СОГЛАСОВАНО

Председатели предметных (цикловых) комиссии:

Общественно – гуманитарных и социально –
экономических дисциплин

Естественно – научных и математических дисциплин

Учетно-экономических дисциплин

Коммерческих и товароведных дисциплин

Технологических дисциплин

Г.А. Опокина

Заместитель директора

Н.Р.Киселева

Ю.Я.Кадырова

Заведующий заочным
отделением

Т.А.Брякушина

О.А.Уренюк

Л.В.Тихонова

Г.В.Сеничкина