

3. План учебного процесса

ПО-20-1

Индекс	Курсы, дисциплины, модули	Экзамены, зачеты по курсам	Общее кол - во часов	в т.ч. лекции	в т.ч. ЛПЗ	График изучения дисциплин, модулей											
						1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр		
						ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.	ВСЕГО	лекции	практ.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		440	156	284	94	38	56	126	40	86	94	38	56	126	40	86
ОП.01	Введение в профессию и основы социально - психологической адаптации	ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ	80	32	48	18	8	10	22	8	14	18	8	10	22	8	14
ОП.02	Общая физическая подготовка	ДЗ/ДЗ/ДЗ/ДЗ	60		60	10		10	20		20	10		10	20		20
ОП.03	Физиология питания	ДЗ	22	10	12	22	10	12									
ОП.04	Технологии расчетов с потребителями	ДЗ	42	16	26				42	16	26						
ОП.05	Информационные технологии в профессии	ДЗ	30	8	22							30	8	22			
ОП.06	Психология общения	ДЗ	18	8	10							18	8	10			
ОП.07	Оснащение рабочего места и охрана труда	ДЗ/ДЗ	36	16	20	18	8	10				18	8	10			
ОП.08	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	26	12	14	26	12	14									
ОП.09	Профессиональная этика и этикет	ДЗ	42	16	26										42	16	26
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ/ДЗ	84	32	52				42	16	26				42	16	26
ПП.00	Профессиональный цикл		2440	188	2252	500	44	456	720	50	670	500	44	456	720	50	670
ПМ.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (2 разряда)"		500	44	456	500	44	456									
МДК.01.01	Выполнение вспомогательных работ и приготовление полуфабрикатов	экзамен	140	44	96	140	44	96									
УП.01	Учебная практика	ДЗ	216		216	216		216									
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144		144	144		144									
ПМ.01.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ															
ПМ.02	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар (3 разряда)"		720	50	670				720	50	670						
МДК.02.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	экзамен	180	50	130				180	50	130						
УП.02	Учебная практика	ДЗ	216		216				216		216						
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	324		324				324		324						
ПМ.02.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ															
ПМ.03	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант (3 разряда)"		500	44	456							500	44	456			
МДК.03.01	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта	экзамен	140	44	96							140	44	96			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	216		216							216		216			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144		144							144		144	0		
ПМ.03.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ															
ПМ.04	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант (4 разряда)"		720	50	670										720	50	670
МДК.04.01	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	экзамен	180	50	130										180	50	130
УП.04	Учебная практика	ДЗ	216		216										216		216
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	324		324										324		324
ПМ.04.КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ															
	Итого часов		2880	344	2536	594	82	512	846	90	756	594	82	512	846	90	756
К.00	Групповые и индивидуальные консультации		100														
	Всего часов		2980	344	2536	594	82	512	846	90	756	594	82	512	846	90	756

4. Перечень кабинетов и лабораторий

Кабинеты:

Профессионального обучения

Социально-экономических дисциплин

Физиологии питания

Организации и технологии обслуживания в барах

Лаборатории :

Микробиологии, санитарии и гигиены

Приготовления пищи

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал

5. Пояснения к учебному плану

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

Зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотренные учебным планом зачеты являются дифференцированными.

Количество запланированных экзаменов – 4, в т.ч. по семестрам: в 1-м – 1; во 2-м – 1, в 3-м – 1, в 4-м – 1.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу в год. Форма консультаций индивидуальная (устная или письменная).

Для социализации и профессиональной адаптации обучающихся в учебный план включена дисциплина «Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации».

Прохождение учебной и производственной практики организовано на базе предприятий-социальных партнеров техникума.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена по завершению освоения профессиональных модулей. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд или класс, категория по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Планируемый уровень квалификации по профессиям: 16675 Повар 2 разряда, 3 разряда; 16399 Официант 3 разряда, 4 разряда.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

Заместитель директора

Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН

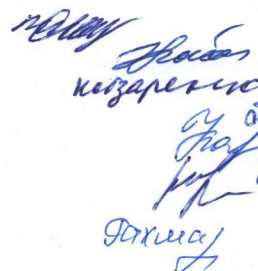
Председатель ПЦК ЭУиК

Председатель ПЦК ИПиС

Председатель ПЦК ИКиМ

Заведующий производственной практикой

Разработал



О.С. Курносова

Н.В. Бочанова

Г.А. Кобзаренко

В.А. Перцева

К.Ю. Кармацкая

Н.Н. Шарипова

Л.А. Никулина

С.В. Рахматуллаева