

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>1. Нормативная база реализации программы подготовки специалистов среднего звена. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» (БУКЭП) 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 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рек., № 33234 от 23 июля 2014г.) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также на основе следующих нормативных документов: -Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ); -Порядка организаций и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464; -Нормативно-методических документов Минобрнауки России; -Устава Белгородского университета кооперации, экономики и права.</p>	
<p>2. Организация учебного процесса и режим занятий. Учебный процесс в университете по специальностям среднего профессионального образования планируется и реализуется на основе требования Федеральных государственных образовательных стандартов. Одним из документов, регламентирующих учебный процесс в университете, является календарный учебный график, который утверждается на Ученом совете университета. На основании учебных планов разрабатываются сетки учебных часов. Учебная неделя составляет шесть дней. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период. Продолжительность академического часа — 45 минут. Предусмотрены два больших перерыва длительностью по 35 минут каждый. Экзаменационные сессии организуются в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком и требованиями ФГОС относительно продолжительности промежуточной аттестации, проводятся согласно расписанию. Практика является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Организация и проведение практик проводится в соответствии с Положением о производственной (профессиональной) практике студентов среднего профессионального образования, утвержденным Ученым советом университета. Студенты факультета среднего профессионального образования, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проходят следующие виды практик: учебная практика (6 недель); производственная практика (по профилю специальности) (22 недели): производственная практика (преддипломная) (4 недели). Контроль успеваемости и качества подготовки проводится с целью получения необходимой информации о выполнении студентами календарного учебного графика, определения уровня качества усвоения ими учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения, стимулирования самостоятельной работы студентов и включает текущий, промежуточный контроль, а также государственную итоговую аттестацию выпускников. В Белгородском университете кооперации, экономики и права порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, утвержденным Ученым советом университета, которое разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования. Текущий контроль проводится по всем дисциплинам, предусмотренным учебным планом по специальности и организуется в период теоретического обучения студента в соответствии с календарным учебным графиком. Обобщение результатов текущего контроля проводится в период аттестационных недель. Промежуточная аттестация студентов включает в себя сдачу экзаменов и зачетов, защиту курсовых работ, отчеты по практикам, предусмотренным учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования.</p>	
<p>3. Формирование вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена. Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена направлена на формирование профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Вариативная часть образовательной программы СПО включает в себя такие дисциплины как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»(576), «Введение в специальность»(78), «Оборудование предприятий общественного питания»(264), «Контроль качества продукции и услуг»(172), «История потребительской кооперации России»(66), «Русский язык и культуре речи»(90), «Информатика»(50). Перечисленные учебные дисциплины введены с целью дополнить и закрепить необходимые знания и навыки будущего специалиста в профессиональной сфере.</p>	
<p>4. Государственная итоговая аттестация. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются университетом на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968) и Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников факультета среднего профессионального образования, утвержденного Ученым советом университета.</p>	

Согласовано

Первый проректор по учебной работе		Е.В. Исаенко
Начальник отдела организации учебного процесса Учебно-методического управления		О.Н. Гореликова
Директор Курского института кооперации (филиала)		Л.А. Пасечко
Зав. кафедрой технологии и организации общественного питания		Т.С. Коршик