



У Ч Е Б Н Ы Й П Л А Н

Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
 Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
 "Северский промышленный колледж"

43.02.15 Поварское и кондитерское дело *базовой подготовки*

Квалификация:	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	Очная
Нормативный срок обучения:	3г. 10 мес.
на базе основного общего образования	(на базе 9 классов)
профиль получаемого	
профессионального образования	естественно-научный
Группа	Д078П

Рассмотрено на заседании кафедры
 сервиса и услуг

Протокол № 1 от 29.06 20 18 г.

Зав. кафедрой _____ Г.В. Бурмистрова

2 Календарный учебный график

по специальности

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Грунна

Д078П

3 Сводные данные по бюджету времени

[illegible]

-	ТО.00	Обучение по учебным циклам
-	ПА.00	Промежуточная аттестация
-	КВ.00	Каникулярное время

0	- УП.00	Учебная практика
00	- ПП.02	Производственная
x	- ПДП.03	Производственная

III	ЗДП	ВС
-----	-----	----

- ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы
- ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы
- Военные сборы

3 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

по специальности среднего профессионального образования

базовой подготовки

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Группа Д078П

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация		Каникулы	Всего, нед.
			по профилю специальности	преддипломная		Подготовка ВКР	Защита ВКР		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	39				2			11	52
2	30	4	5		2			11	52
3	29	3	7		2			10	51
4	31	3	8	4	1	4	2	2	55
Всего	129	10	20	4	7	4	2	34	210

Група

Поварское и кондитерское дело

Поварское и кондитерское дело

Директор ОГЭПОУ "СПК"

8/02

8/02

[illegible]

[illegible]

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, час												Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам																				
			Зачеты	ДЗ	Экзамени	КР или КР	Максимальный балл	Ресурс часов	Ресурс практик	Итого занятий	лекций	практик	семинары	КР и КР	в том числе	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс							
																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1				60	60	60	60	30	30					16	23	16	6	12	16														
МДК.05.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации сложных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					100	100	100	100	60	20	20																							
УП.05	Учебная практика	1				72	72	72	72																										
ПП.05	Производственная практика по профилю специальности	1				108	108	108	108																										
Экзмен (квалификационный)		1																																	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	1		268	268	160	118	42	0	16	108																						
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1				160	160	160	118	42	16																								
ПП.06	Производственная практика по профилю специальности	1				108	108	108	108																										
Экзмен (квалификационный)		1																																	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2	2			388	388	208	128	40	40	180																							
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации простой кулинарной продукции	1				208	208	208	128	40	40																								
УП.07	Учебная практика	1				72	72	72	72																										
ПП.07	Производственная практика по профилю специальности	1				108	108	108	108																										
Экзмен (квалификационный)		1																																	
ПДЦ.00	Производственная практика (продолжающая)					144	144						144																						
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация					216	216						6 нед.																						
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144						4 нед.																						
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					72	72						2 нед.																						
Промежуточная аттестация																		180																	
ВК.00	Время каникул																																		
Консультации																																			
Всего часов обучения			15	30	27	2	5940	0	5940	4248	2167	1584	210	16	1080	180	0	576	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	396		
Консультации по учебной группе -100 часов в год																		Количество учебных часов в неделю										576				468	720	396	
Государственная итоговая аттестация -дипломный проект, Демонстрационный экзамен																		Дисциплины МКД										36,00				36,00	36,00	36,00	
1 Программа базовой подготовки.																		Учебная практика										0				0	3	0	
1.1 Дипломный проект																		Практика по профилю специальности										0				0	3	0	
Выполнение дипломного проекта 25.05. по 21.06. (всего 4 нед.)																		Преддипломная практика, нед.										0				0	7	0	
Защита дипломного проекта с 22.06.по 05.07. (всего 2 нед.)																		Экзамены										2				4	4	4	
1.2 Государственные экзамены по предметам																		Дифференцированных зачетов										1				7	2	6	
																		Зачеты										3				1	4	5	
																		Курсовые проекты										0				0	0	1	0

Заведующие кафедрами и председатели цикловых комиссий:

Сервиса и услуг

Специальности технического профиля

Информационных технологий

Гуманитарных дисциплин

естественно-научных дисциплин

Филологических дисциплин

Начальник УО

Зам директора по РОКУР

Г.В. Бурмистрова

Л.Н. Гончарова

А.С. Дубова

М.А. Евстафьева

О.В. Руталь

Л.А. Подымова

Ю.В. Малышева

Т.В. Истлева

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ
Специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

1.1. Нормативно-правовые разработки учебного плана.

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Северский промышленный колледж» разработан на основе:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, включая 19 декабря 2016г.);

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (Приказ от 09 декабря 2016 г. № 1565);

Наименование
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего общего образования – Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413;

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями приказ Минобрнауки России от 31 января 2014г.);

Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 5 июня 2014г. № 632 «Об установлении соответствия Профессий и специальностей среднего профессионального образования»

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

учебный год начинается 1 сентября. Обучение проходит на русском языке.

1) Обязательный объем учебной нагрузки 36 час в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем; общий объем каникулярного времени в учебном году 11 недель (на 3 курсе 10 нед., т.к 1 нед. Военные сборы в июне).

2) Продолжительность учебной недели - шестидневная, с группировкой занятий парами- 2 по 45 мин.

Формы, методы и процедуры текущего контроля знаний (групповые, индивидуальные, устные, письменные, практические, тестирование, контрольная работа, решение ситуационных задач и др.) проводятся в соответствии с Порядком организации текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, установленных их форм, периодичности и порядка проведения в техникуме и рабочими программами дисциплин, профессиональных модулей.

3) Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов запланированы в соответствии с разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования ФИРО, с Порядком организации текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГБОУ СПО «Северский промышленный колледж».

4) По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в рабочий учебный план, выставляется итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»).

Промежуточная аттестация: З-зачет, ДЗ-дифференцированный зачет, Э-экзамен, экзамен (демонстрационный); для учебной или производственной практик - дифференцированный зачет-ДЗ.

Такие формы промежуточной аттестации, как зачеты и дифференцированные зачеты, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или модуля, прием экзаменов осуществляется в период экзаменационной сессии, не более 1 недели в семестр, в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

5) За весь период обучения предусматривается выполнение двух курсовых работ, реализуемых в пределах времени; отведенного на изучение учебной дисциплины МДК.02.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.02; МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.6.

6) Форма проведения консультаций, предусмотренных учебным планом - групповые, индивидуальные, устные, письменные, так и по электронной почте. Консультации проводятся преподавателями в соответствии с утвержденным на семестр графиком. Консультации предусмотрены на каждую учебную группу в объеме 100 часов в год.

7) Форма итоговой аттестации - подготовка и защита выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

8) Учебная и производственная практики организуются и проводятся в соответствии с «Порядком прохождения (проведения) практики студентов СПК» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

9) Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. На проведение практик выделена часть профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в объеме 25% от отведенного объема часов.

Разделы учебной практики УП.ПМ.01 (2 недели) проводится в 4 семестре, УП.ПМ.02 (2 недели) проводится в 6 семестре, УП.ПМ.03 (1 неделя) проводится в 6 семестре, УП.ПМ.04 (1 неделя) проводится в 8 семестре, УП.ПМ.05 (2 недели) проводится в 8 семестре, УП.ПМ.07 (2 недели) проводится в 4 семестре в учебных классах и лабораториях колледжа рассредоточено.

Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно (4 семестр) ПМ.01 (2 недели); ПМ.02 (4 недели) 6 семестр; ПМ.03 (3 недели) в 6 семестре, ПМ.04 (2 недели) в 8 семестре; ПМ.05 (3 недели) в 8 семестре; ПМ.06 (3 недели) в 8 семестре; ПМ.07 (3 недели) в 4 семестре в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Преддипломная практика проводится концентрированно в объеме 4 недель в 8 семестре в подразделениях организаций и предприятий, соответствующих по направлению деятельности тематике дипломной работы.

Общеобразовательный цикл

10) Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям или по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Общеобразовательный цикл составляет 1476 часов максимальной нагрузки, из них 1404 часа нагрузки во взаимодействии с преподавателем, 72 часа промежуточной аттестации.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед.; промежуточная аттестация - 2 нед.; каникулярное время - 11 нед.

11) Базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры соответствуют профилю получаемого профессионального образования, установленному для групп специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ПССЗ)

12) Объемные параметры учебной нагрузки, перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов соответствует требованиям ФГОС СО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

13) Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет следующую структуру.

Учебный цикл / объем основной ОПОП в часах
Общеобразовательный - 1476
Общий гуманитарный и социально-экономический - 510

Математический и общий естественно-научный - 180
Общепрофессиональный - 1262
Профессиональный - 2296
Государственная итоговая аттестация - 216
Общий объем ОПОП - 5940

При определении целевых ориентиров при планировании и декомпозиции объема часов, отводимого на вариативную часть, руководствовались ФГОС СПО и примерной основной образовательной программы, а также тенденциями комплексных региональных программ развития кадров и рекомендациями предприятий-заказчиков кадров, определяющих спрос на общие и профессиональные компетенции выпускников образовательных организаций учетом международных требований и профессиональных стандартов.

15) Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы дает возможность расширить основные виды деятельности и углубления подготовки обучающегося, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями регионального рынка труда. Объем вариативной части (30%) программы подготовки специалистов среднего звена составляет 1296 часов учебной нагрузки и распределена на:

увеличение на 78 часов ОГСЭ.00 Гуманитарного и социально-экономического цикла

увеличение на 650 часов ОП.00 Общепрофессионального цикла, за счет которых добавлены 61 час на дисциплины, входящие в цикл, а также 589 часов на введенные дисциплины (В*) ОП.10 Товароведение продовольственных товаров; (В*) ОП.13 Кухни мира; (В*) ОП.14 Эффективное поведение выпускников в профессиональной деятельности; (В*) ОП.16 Калькулирование и учет; (В*) ОП.14 Управление качеством; (В*) ОП.15 Технология продукции общественного питания; (В*) ОП.17 Управление качеством; (В*) ОП.18 технология продукции общественного питания; (В*) ОП.19 Этика делового общения; (В*) ОП.11 Диетическое питание

Увеличение на 568 часов ПМ.00 Профессиональный цикл с целью углубления подготовки получения дополнительных компетенций, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскиллс.

16) Общий объем дисциплины «Физическая культура» 232 академических часов.

17) При проведении лабораторных и практических занятий, выполнении курсовых работ учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 15 человек.

18) Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

19) На 3 курсе, в период летних каникул, с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом.

В профессиональном цикле профессиональном модуле ПМ.02 проводится комплексный дифференцированный зачет по практикам УП.02 и ПП.02.

В профессиональном цикле профессиональном модуле ПМ.03 проводится комплексный дифференцированный зачет по практикам УП.03 и ПП.023.

В профессиональном цикле по ПМ.01 проводится комплексный дифференцированный зачет по МДК.01.01 и МДК.01.02

В профессиональном цикле по ПМ.02 проводится комплексный экзамен по МДК.02.01 и МДК.02.02

В профессиональном цикле по ПМ.03 проводится комплексный экзамен по МДК.03.01 и МДК.03.02

В профессиональном цикле по ПМ.04 проводится комплексный дифференцированный зачет по МДК.04.01 и МДК.04.02

В профессиональном цикле по ПМ.05 проводится комплексный экзамен по МДК.05.01 и МДК.05.02

Поварское и кондитерское дело

Наименование

Кабинеты:

Кабинет русского языка и литературы
Кабинет иностранного языка
Кабинет истории и общественных наук
Кабинет географии
Кабинет экологии
Кабинет астрономии
Кабинет химии
Кабинет физики
Кабинет биологии
Кабинет математики
Кабинет информатики
социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал
Конференц зал