

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ "СПК"

Г.Ф. Бенсон

20 20 г.



У Ч Е Б Н Ы Й П Л А Н

Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
Областного государственного 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	Д070

Рассмотрено на заседании кафедры

сервиса и услуг

Протокол № 1 от 09.06. 2020г.

Зав. кафедрой _____

Г.В. Бурмистрова

3 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
базовой подготовки **Группа Д070**

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	20	3	8	4	1	4	2	2	44
Всего	118	10	20	4	7	4	2	34	199

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 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 государственном языке Российской Федерации.

- 1) Обязательный объем учебной нагрузки 36 час в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную работу; 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

- 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,
- 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: 3-зачет, ДЗ-дифференцированный зачет, Э-экзамен, экзамен (демонстрационный); для учебной или производственной практик - дифференцированный. 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 деятельностью 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
- 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
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

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

В учебном плане на 1 курсе обучения самостоятельная работа не предусмотрена.

В общеобразовательном цикле проводится комплексный экзамен по русскому языку и 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 (ППССЗ)

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

Учебный цикл / объем основной ОПОП в часах
Общеобразовательный цикл - 1476
Общий гуманитарный и социально-экономический - 468
Математический и общий естественно-научный - 180
Общепрофессиональный - 1205
Профессиональный - 2395
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. Вариативная часть распределена на:

увеличение ОГСЭ.00 общего гуманитарного и социально-экономического цикла на 36 часов
увеличение на 593 часов ОП.00 Общепрофессионального цикла, за счет которых добавлены 10 часов на дисциплины, входящие в цикл, а также 583 часов на введенные дисциплины (В*) ОП.10 Товароведение продовольственных товаров; (В*) ОП.11 Кухни мира; (В*) ОП.12 Эффективное поведение выпускников в профессиональной деятельности; (В*) ОП.13 Калькулирование и учет; (В*) ОП.14 Управление качеством; (В*) ОП.15 Технология продукции общественного питания; (В*) ОП.16 Этика делового общения; (В*) ОП.17 Основы финансовой грамотности; (В*) ОП.18 Экология в профессиональной деятельности; (В*) ОП.19 Основы предпринимательства; (В*) ОП.20 Психология в профессиональной деятельности; (В*)

Увеличение на 667 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» 170 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 по ПМ.03 проводится комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам УП.03 и ПП.03.

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

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

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

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

МАК.05.02.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских.

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
Актальный зал
Конференц зал