

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
"Уральский государственный колледж имени И.И. Ползунова"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар

к-тран

		Курс 3										Курс 4										Максимальная учебная нагрузка			
		Семестр 5 10 1/3 (6) нед					Семестр 6 15 5/6 (8) нед					Семестр 7 17 нед					Семестр 8 10 2/3 (7) нед					ЦК			
Индекс	Объем часов	в том числе					в том числе					в том числе					в том числе					Обл. часть	Вар. часть		
		Лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семнар. занятия	Курс. проекты	Лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семнар. занятия	Курс. проекты	Лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семнар. занятия	Курс. проекты	Лекции	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семнар. занятия	Курс. проекты				
85	31.74																							336	337

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4]	УП.02.01 Учебная практика
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4]	УП.03.01 Учебная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[5]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[5]	УП.04.01 Учебная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ПП.01.01 Производственная практика
				[5]	ПП.04.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.02.01 Производственная практика
				[4]	ПП.03.01 Производственная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
				[7]	УП.07.01 Учебная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
				[8]	УП.07.01 Учебная практика
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.05.01 Производственная практика
				[6]	ПП.06.01 Производственная практика

Пояснительная записка

Учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Уральский государственный колледж имени И.И. Ползунова» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09.12.2016 г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №44828 от 20.12.2016 г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Примерной основной образовательной программы, включающую программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, разработанную рабочей группой Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 2018 год;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 с изменениями и дополнениями 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.;
- Методических рекомендаций «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки» (утв. Минпросвещения России, 14.04.2021г)

Организация учебного процесса и режим занятий для реализации основной профессиональной образовательной программы

Нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание обучения – 30 июня. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) сгруппированным по два академических часа.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебный год состоит из двух семестров.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Фактическое количество часов в учебном плане рассчитано без учета выходных и праздничных дней. Корректировка часов за праздничные и выходные дни (согласно Трудового кодекса) проводится учебной частью в течении учебного года.

Трудоемкость освоения обучающимся ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет: 5940 академических часов.

Общая продолжительность каникул при освоении ППССЗ составляет 8-11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период, за исключением последнего года обучения, когда каникулы составляют 2 недели в зимний период.

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется концентрированно на первом курсе с учетом профессиональной направленности.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусмотрено изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часа, из них на освоение основ

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусмотрено изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени – 48 часов.

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

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по данной специальности.

Среднее профессиональное образование по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает изучение следующих учебных:

Таблица 1 – Объем общей образовательной нагрузки по циклам

Индекс	Наименование циклов и разделов	Объем образовательной нагрузки
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1476
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	474
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	652
ПМ.00	Профессиональные модули	2942
УП.00	Учебная практика	504
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)	900
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	144
ПА.00	Промежуточная аттестация	144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы Подготовка к демонстрационному экзамену	144
ГИА.02	Выполнение демонстрационного экзамена Защита выпускной квалификационной работы	72
ИТОГО:		5940

В случае наличия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья основная образовательная программа будет скорректирована с учетом заключения ВТЭК при предоставлении обучающимися подтверждающих документов.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отводимого на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного самостоятельно колледжем.

При сдаче дифференцированных зачетов, экзаменов успеваемость обучающихся оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов - 10, без учета экзаменов и зачетов по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Допускается, что за каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для всех дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- включает в себя отдельные занятия, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Формирование вариативной части учебных циклов ППССЗ

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы составляет 1296 часов обязательной аудиторной нагрузки и далее в таблице приведено распределение часов по циклам учебного плана.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым готовится выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Для получения дополнительных компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, и возможностями продолжения образования, объем времени отведенный на вариативную часть распределится следующим образом:

Таблица 2 – Объем вариативной образовательной нагрузки по циклам

Индекс	Элементы учебного процесса	Объем образовательной программы
ОГСЭ.05	Психология общения	42
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	7
ОП.08	Охрана труда	29
ПП.01	Производственная практика	72
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	16
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42

МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38
УП. 03	Учебная практика	36
ПП. 03	Производственная практика	36
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	34
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	26
УП. 06	Учебная практика	72
ПП. 06	Производственная практика	72
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	240
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	398
УП. 07	Учебная практика	36
	Промежуточная аттестация (7 ЭК *12 часов)	84
	ВСЕГО:	1298

Выполнение курсовых работ реализуется как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарных курсов:

- МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как рассредоточено, путем чередования с теоретическими занятиями, так и концентрированно. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики и реализуется концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

В рамках реализации профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся осваивают рабочую профессию 16675 Повар. По результатам освоения профессионального модуля ОП СПО, который включает в себя проведение практики, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Получение обучающимися профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего в рамках ОП СПО завершается сдачей квалификационного экзамена в 8 семестре. Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателей.

Производственная практика (преддипломная) проводится после освоения учебной практики и практики по профилю специальности сроком - 4 недели.

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формой ГИА является демонстрационный экзамен.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками производственных задач профессиональной деятельности.

Заместитель директора по учебно-
производственной работе



И.И. Репина

Заведующий филиала



Н.А. Бабкин