

Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение
«Орлово - Вятский сельскохозяйственный колледж».

Утверждаю
Директор КОГПОБУ «ОВСХК»
_____ С.В.Ситников
«01» сентября 2023 г.
М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
*Кировского областного государственного образовательного бюджетного учреждения
«Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»*

по профессии/специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Срок получения образования 3 года. 10 мес.

на базе основного общего образования

основного общего / среднего общего

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)

Курсы	Всего	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
				По профилю специальности	преддипломная				
1	2			3	4	5	6	7	8
I курс	41	39				2		11	52
2 курс	42	27	4	8		3		10	52
3 курс	42	20	8	12		2		10	52
4 курс	41	20	4	6	4	1	6	2	43
Всего	165	106	16	26	4	8	6	33	199

1.1 ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

курс	сентябрь 29				октябрь 27			ноябрь				декабрь 29				Январь 26			февраль 23			Март 30				апрель 27			Май				июнь 29				июль 27			Август										
	5				2			4				1			1			5				3			5				2																					
	1-8	15	22	7	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24							
1								17								=	=																																	
2								16														11																												
3								13																																										
4								15											5																															

Обозначения:

	Теоретическое обучение		Учебная практика		Производственная практика по профилю специальности,		:A	Промежуточная аттестация		X	Итоговая гос.аттестация		=	Каникулы		Ш	Производственная преддипломная практика.
--	------------------------	--	------------------	--	---	--	----	--------------------------	--	---	-------------------------	--	---	----------	--	---	--

2. 1 План учебного процесса СОО (социально-экономический профиль) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

индекс	Наименование циклов, разделов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, час.									1 курс				
		экзамены	зачеты	Диф. зачеты	Курсовые работы, проекты	другое	Максимальные	В т.ч. в форме практической подготовки	самостоятельные	консультации	обязательные				Промежуточная аттестация	17 нед.			22 нед.	
											всего	В том числе				Всего	самостоятельные	аудиторные	Всего	самостоятельные
												Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовое проектирование						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ООП	Общеобразовательная подготовка	4	1	9	1		1476		36	32	1368	646	722		40	612	6	606	792	3
ОУП 01	Русский язык	2					88		2	6	72	34	38		8	32		32	42	2
ОУП 02	Литература			2			118		4		114	74	40			50		50	68	4
ОУП 03	Иностранный язык			2			118		4		114	10	104			50	2	48	68	2
ОУП 04У	Математика	2					216		6	6	196	100	96		8	84	2	82	118	4
ОУП 05	Информатика			2			108		2		106	40	66			46		46	62	2
ОУП 06	История			2			104		2		102	80	22			44		44	60	2
ОУП 07	Обществознание			2			108		2		106	56	50			46		46	62	2
ОУП 08	География			1			36				36	18	18			36		36		
ОУП 09	Физика			2			72		2		70	32	38			30		30	42	2
ОУП 10У	Химия	2					144		6	6	124	86	38		8	54	2	52	76	4
ОУП 11У	Биология	2					108		2	6	92	56	36		8	40		40	54	2
ОУП 12	Физическая культура		2				112		2		110	2	108			48		48	64	2
ОУП 13	Основы безопасности жизнедеятельности			2			72		2		70	30	40			32		32	40	2
ДУП 01	Основы проектной деятельности /Индивидуальный проект				1		36			8	20	10	10		8	20		20		
ДУП 02	Введение в специальность			2			36				36	18	18						36	

П.00	Профессиональный цикл			2392		2392	302	402	32	1512	78	66			106	610	356	720	180	420
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Э	342		342	48	60		216	10	8			52	290	=	=	=	=
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		52		52	24	28							52					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		56		56	24	32								56				
УП. 01	Учебная практика			72		72				72						72				
ПП. 01	Производственная практика			144		144				144						144				
	Квалификационный экзамен			18		18					10	8				18				
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э	374		374	56	68	16	216	10	8			54	320	-	-	-	-
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		54		54	28	26							54					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		86		86	28	42	16							86				
УП. 02	Учебная практика			72		72				72						72				
ПП. 02	Производственная практика			144		144				144						144				
	Квалификационный экзамен			18		18					10	8				18				
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления,		Э	306		106											180	126	-	-

	Квалификационный экзамен			18		18					10	8						18		
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Э	302		302	52	52		180	10	8					176	126		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3		52		52	20	32									52			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3		52		52	32	20									52			
УП. 05	Учебная практика			72		72				72							72			
ПП. 05	Производственная практика			108		108				108								108		
	Квалификационный экзамен			18		18				10	8							18		
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Э	294		294	38	42	16	180	10	8	-	-	-	-	-	-	-	294
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	3		96		96	38	42	16											96
УП 06	Учебная практика			72		72				72										72
ПП. 06	Производственная практика			108		108				108										108
	Квалификационный экзамен			18		18					10	8								18
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)¹		Э	468		468	32	40		360	18	18						468		
МДК	Выполнение работ по рабочей	3		36	-	36	16	20										36		

¹ Разрабатывается образовательной организацией самостоятельно с учетом выбора профессии (ий), запросов регионального рынка труда

07.01	профессии «Повар»																												
МДК 07.01	Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»	3		36	-	36	16	20										36											
УП. 07	Учебная практика			144		144				144								144											
ПП .07	Производственная практика			216		216				216								216											
	Квалификационный экзамен			36		36				18	18							18											
	Общий объем ОП на базе СОО			4104	--	4104	1034	1348	32	1512	98	82	-	-	612	864	612	900	612	504									
ПДП	Преддипломная практика			144		144				144										144									
	Промежуточная аттестация																												
	Государственная итоговая аттестация			216		216				144	72									216									
Всего на базе СОО						4464		4464	1034	1348	32	1656	242	154	-	-	612	864	612	900	612	864							
ВСЕГО на базе ОО						5940	2	5938	1665	2121	32	1656	282	186	612	792	612	964	612	900	612	864							
ГИА																													
<p>Консультации ²на учебную группу всего <u>300</u> час. Государственная (итоговая) аттестация 1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 22 июня по 28 июня (всего 1 нед.) 2. Демонстрационный экзамен с 15 июня по 21 июня (всего 1 нед.)</p>						Всего	дисциплин и МДК																						
							учебной практики				576									144	144	144	72	72					
							производст в. практики				936												288		432	216			
							преддипло мн. практики				144																144		
							экзаменов													4	2	2			3		2		
							зачетов													2	9	3	7	5	5	7	4		

² Консультации по общеобразовательному циклу отводятся за счет времени отводимого на дисциплины.

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности среднего профессионального образования в КОГПОБУ «ОВСХК».

Кабинеты:

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:

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20.12.2016)

2. ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело), разработанной КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж» утвержденной 01.04.2021 г.

3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 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 2013 г. № 464";

5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";

6. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

Срок освоения ППССЗ базовой подготовки по очной форме обучения составляет 165 недель на базе основного общего образования.

Срок освоения ППССЗ базовой подготовки по заочной форме обучения увеличивается на один год.

Максимальная нагрузка обучающихся в период теоретического обучения не превышает 54 часа в неделю, включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, включая консультации, по освоению ППССЗ.

Все виды практик, проводятся концентрированно в несколько периодов. Учебная практика и производственная практика реализуются в соответствии с графиком учебного процесса. По освоении программы практик студенты представляют дневник-отчет, по которому проводится собеседование. Преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся и тематике выпускной квалификационной (дипломной) работы).

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты, конференции и т.д.), групповые занятия, самостоятельная подготовка, учебная и производственная практика обеспечивают овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Теоретические и практические занятия носят практико-ориентированный характер. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы от 8 до 15 человек.

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Для организации самостоятельной работы созданы условия в читальном зале библиотеки и 2-х кабинетах информатики с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к практическим занятиям и лабораторным работам.

4.1 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Образовательная программа имеет следующую структуру:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл –466 часов;

Математический и общий естественно-научный цикл –220 часов;

Общепрофессиональный цикл – 1026 часов;

Профессиональный цикл – 2392 часа.

Государственная итоговая аттестация – 216 часов.

Производственная преддипломная практика – 144 часа

Всего на базе среднего образования - 4464 часа.

Объем обязательной части ОПОП составляет 2952 часа, или 69,5%, вариативная часть 1296 часов, или 30,5%.

Распределение вариативной части ППССЗ осуществлено с учётом запросов и рекомендаций работодателей и утверждено на заседании Совета Колледжа (Приказ №142 от 01.03.2021г)

Объем времени (890 часов) вариативной части учебных циклов ППССЗ, определенный ФГОС СПО ППССЗ распределен следующим образом:

Распределение вариативной части ОПОП

Индекс	Элементы учебного процесса	Вариативная часть ОПОП	
		Всего	в том числе лаб.и занятий
1		3	4
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	34	34
ОГСЭ.01	Основы философии	12	12
ОГСЭ.02	История	12	12
ОГСЭ.05	Психология общения	10	10
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	40	24
ЕН 03	Информатика	40	24
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	378	206
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	30	10
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	50	20
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	30	10
ОП 10	Бухгалтерский учёт в общественном питании \ Технологии работы с информацией (для инвалидов и лиц с ОВЗ)	100	60
ОП 11	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	120	80
ОП 12	Документационное обеспечение управления	48	26
П.00	Профессиональный цикл		
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	76	76
МДК.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	20
МДК.01.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	20
ПП. 01	Производственная практика	36	36

ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20	20
МДК.02.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	20	20
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	40	40
МДК.03.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	20	20
МДК.03.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	20	20
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	40	40
МДК.04.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	20	20
МДК.04.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	20	20
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20	20
МДК.05.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	20	20
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36	36
ПП. 06	Учебная практика	36	36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) ³	252	220
МДК	Выполнение работ по профессии рабочих «повар»	36	20

³ Разрабатывается образовательной организацией самостоятельно с учетом выбора профессии (ий), запросов регионального рынка труда

МДК	Выполнение работ по профессии рабочих «кондитер»	36	20
УП. 07	Учебная практика	72	72
ПП. 07	Производственная практика	108	108
ПА	Промежуточная аттестация ⁴	216	
ППП	Производственная преддипломная практика	144	144
	Всего	1296	

Предложенное распределение вариативной части циклов ППССЗ дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника по ППССЗ в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностей продолжения образования.

4.2 Формы проведения консультаций

В общем гуманитарном и социально - экономическом, математическом и общем естественно научном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинары).

4.3.Формы поведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме дифференцированных зачетов, экзаменов и экзаменов квалификационных. В первом семестре промежуточная аттестация не предусмотрена. Аудиторные контрольные работы и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение учебных дисциплин и модулей. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8. В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не превышает десяти. Экзамены квалификационные проводятся по завершению теоретического обучения и прохождению практики по каждому профессиональному модулю. Для проведения этого экзамена разработаны комплекты контрольно-оценочных средств, предназначенные для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

4.4. Форма проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

⁴ Проводится за счет часов вариативной части образовательной программы

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. На ГИА отводится 216 часов, из них на выполнение дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 72 часа.

Заместитель директора по УР:

М.В.Русских

Согласовано:

Председатели ПЦК

М.Н.Крюкова

В.С.Суворова

З.Н.Шарапова

Л.В.Щенникова