

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 заочная

Срок получения образования 3 года. 10 мес.

на базе основного общего образования

/ среднего общего

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

Курсы	Всего	Экзаменационная сессия	Самостоятельная работа в межсессионный период	в т.ч. Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация в период ЛЭС	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
					По профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7		6	7	8
I курс	41	4	33	2	4				11	52
2 курс	41	5	26	6	10				11	52
3 курс	42	5	31	4	6				10	52
4 курс	41	5	24	4	6	4		6	2	42
Всего	165	19	114	16	26	4		6	33	198

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													
	3-8	15	22	7	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	23	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24								
1															С	С	=	=													С	С	О	О	П	П	П	П	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=				
2																														С	С	С	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
3																														С	С	О	О					П	П	П	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
4																														С	С	С	Ш	Ш	Ш	Ш	Х	Х	Х	Х	Х	Х										

Обозначения :		Теоретическое обучение		С	Экзаменационная сессия		П	Производственная практика по профилю специальности,		:А	Промежуточная аттестация		Х	Итоговая гос.аттестация		=	Каникулы		Ш	Производственная преддипломная практика.		О	Учебная практика
----------------------	--	------------------------	--	---	------------------------	--	---	---	--	----	--------------------------	--	---	-------------------------	--	---	----------	--	---	--	--	---	------------------

. План учебного процесса (для ОПОП по специальности 38.02.01)

1	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)									1 курс 39 нед		2 курс 39 нед		3 курс 40 нед		4 курс	
		зачеты	экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
						Всего	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические	Курсовые работы	практика	консультации	Промежуточная аттестация								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			466	410	56	26	30					20	10						26
ОГСЭ.01	Основы философии	з		48	38	10	6	4						10						
ОГСЭ.02	История	з		48	38	10	6	4					10							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	з		164	148	16	4	12												16
ОГСЭ.04	Физическая культура	з		164	154	10	6	4					10							
ОГСЭ.05	Психология общения	з		42	32	10	4	6												10
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл			220	182	38	16	22					12	-	10	16	-	-	-	-
ЕН.01	Химия	з		144	128	16	8	8								16				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	з		36	26	10	6	4							10					
ЕН.03	Информатика	з		40	28	12	2	10					12							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			1026	826	200	90	110					48	14	14	28	24	24	24	24
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	з		94	80	14	6	8					14							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		э	114	90	24	14	20									24			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	з		64	50	14	6	8							14					
ОП.04	Организация обслуживания	з		64	48	16	6	10					16							
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	з		146	128	18	8	10					18							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	з		62	48	14	10	4						14						

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3		96	78	18	4	14							18					
ОП.08	Охрана труда	3		32	22	10	6	4							10					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3		68	56	12	6	6									12			
ОП 10	Бухгалтерский учёт в общественном питании \ Технологии работы с информацией (для инвалидов и лиц с ОВЗ)	3		100	76	24	10	12										24		
ОП 11	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.		Э	138	114	24	10	14											24	
ОП 12	Документационное обеспечение управления	3		48	36	12	4	6									12			
П.00	Профессиональный цикл			2392	1110	346	146	180	20	936			-	56	56	36	56	56	56	30
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Э	342	124	56	20	36		144				56						
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		52	26	26	10	16						26						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		56	26	30	10	20						30						
УП. 01	Учебная практика			72	72															
ПП. 01	Производственная практика			144						144				144						
	Квалификационный экзамен			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	174	56	26	20	10	144				56					-	-

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3		52	26	26	12	14											26
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3		56	26	30	12	18											30
УП. 04	Учебная практика			72	72														
ПП. 04	Производственная практика			108						108									108
	Квалификационный экзамен			18	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	138	56	24	32		108								56	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3		52	24	28	12	16											28
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3		52	24	28	12	16											28
УП. 05	Учебная практика			72	72														
ПП. 05	Производственная практика			108						108									108
	Квалификационный экзамен			18	18														
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Э	294	156	30	10	10	10	108			-	-	-	-	-	-	30

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	3	96		30	10	10	10											30	
УП 06	Учебная практика		72	72																
ПП. 06	Производственная практика		108						108										108	
	Квалификационный экзамен		18	18																
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)¹	Э	468	216	36				216									36		
МДК 07.01	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»	3	36	18	18													18		
МДК 07.01	Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»	3	36	18	18													18		
УП. 07	Учебная практика		144	144																
ПП .07	Производственная практика		216						216									216		
	Квалификационный экзамен		36	36																
	Общий объем ОП на базе СОО		4104	2528	640	278	342	20	936											
ПДП	Преддипломная практика		144		144														144	
	Промежуточная аттестация																			
	Государственная итоговая аттестация		216		216														216	
Всего на базе СОО				4464	2528	1000	278	342	20	936			80	80	80	80	80	80	80	
ВСЕГО на базе ОО				5940																
ГИА																				
Консультации ² на 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 Хвсего 1 нед)					Всего	дисциплин и МДК							6	4	4	5	3	4	3	4
учебной практики							576								144	144	144	72	72	
производств. практики							936									288		432	216	
преддипломн. практики							144													144

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

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

		экзамено в					4	2	2		3		2
		зачетов				2	9	3	8	8	7	7	4

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
 Актный 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 01.04.2023 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 заочной форме обучения увеличивается на один год и составляет 165 недель.

Общая продолжительность лабораторно-экзаменационной сессии в учебном году 40 календарных дней. Занятия группируются парами. Продолжительность учебных занятий не превышает 8 часов в день.

Максимальная нагрузка обучающихся в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю, включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы, включая консультации, по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год составляет 160 академических часов.

Все виды практик, проводятся концентрированно в несколько периодов. Учебная практика реализуется студентами самостоятельно. По освоении программы практик студенты представляют отчет, по которому проводится собеседование. Обучающиеся, имеющие стаж работы по профилю специальности или родственной ей, а также соответствующую рабочую профессию, освобождаются от прохождения практик кроме преддипломной. Для обучающихся, не имеющих стажа работы по специальности, реализуются все виды практик. Преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся и тематике выпускной квалификационной (дипломной работы).

Программа дисциплины «Физическая культура» реализуется в объеме 10 часов в первый год обучения. Занятия проводятся в спортивном и тренажерном зале. Для контроля самостоятельной работы проводится письменная контрольная работа за счет часов выделенных на дисциплину.

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.

По заочной форме обучения часть часов вынесена на самостоятельное обучение в межсессионный период – 2528 часов.

Количество часов выполняемых обучающимися в период ЛЭС во взаимодействии с преподавателем – 640 часов

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

Распределение вариативной части ППСЗ 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 ППСЗ, определенный ФГОС СПО распределен следующим образом:

Распределение вариативной части ОПОП (по очной форме обучения)

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 блюд для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	76	76
МДК.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных блюд	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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных групп 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных групп 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 горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных групп потребителей, видов и форм обслуживания	40	40
МДК.04.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих 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 хлебных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных потребителей, видов и форм обслуживания	20	20
МДК.05.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных 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 (пекарь, пекарь) ³	252	220
МДК	Выполнение работ по профессии рабочих «повар»	36	20
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

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

⁴ Проводится за счет часов вариативной части образовательной программы

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).

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 и подготовку к демонстрационному экзамену - 144 часа, защита дипломной работы и сдача демонстрационного экзамена - 72 часа.

Заместитель директора по УР: М.В.Русских

Согласовано:

Зав. заочным отделением:

Председатели ПЦК

И.П.Бадина

М.Н.Крюкова

В.С.Суворова

З.Н.Самоделкина

Л.В.Щенникова