

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрен
на заседании
методического совета
Протокол № 5
от «29 » мая 2023 г.

Принят
на заседании
педагогического совета
Протокол № 8
от «27» июня 2023 г.

Утвержден
Приказом ОБПОУ «ОГТК»
№146 от «11 » июня 2021 г.
(в ред. приказа № 371
от «28» июня 2023 г.)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы –
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Обоянский гуманитарно-технологический колледж»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения - заочная
Нормативный срок освоения ОПОП - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Начало подготовки – 01.09.2021 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Обоянский гуманитарно – технологический колледж» разработан на основании:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Минобрнауки России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

Срок получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в заочной форме на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Общая продолжительность лабораторно-экзаменационных сессий в учебном году для заочной формы обучения устанавливается в следующем порядке: на 1 и 2 курсах – не более 30 календарных дней; на 3-4 курсах – не более 40 календарных дней.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении ППСЗ в заочной форме составляет 160 академических часов в год.

Предусмотрена 5-дневная учебная неделя.

Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут.

Освоение ППССЗ, в том числе отдельной ее части или всего объема курса, дисциплины (модуля), сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, система оценок при промежуточной аттестации определены образовательным учреждением самостоятельно. Предусмотрена оптимизация промежуточной аттестации обучающихся за счет форм текущего контроля, рейтинговых и/или накопительных систем оценивания.

В межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы. Количество домашних контрольных работ в учебном году – не более 10, а по отдельным учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам – не более 2. Семестры, в которых выполняется домашняя контрольная работа, выделены в плане учебного процесса.

При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Общий объем времени, отведенный на учебную практику и производственную практику (по профилю специальности), составляет 30 недель (1080 часов).

Учебная практика проводится в учебных мастерских, лабораториях, иных структурных подразделениях образовательного учреждения и в образовательных организациях на основе договоров о сотрудничестве между образовательным учреждением и образовательными организациями. Учебная практика проводится преподавателями учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров о сотрудничестве, заключаемых между образовательным учреждением и организациями.

Преддипломная практика проводится в VIII семестре непрерывно после освоения программ учебной практики и практики по профилю специальности. Объем времени, отведенный на преддипломную практику, составляет 4 недели.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. В день проведения экзаменов не планируются другие виды учебной деятельности.

Формирование вариативной части ППСЗ

Основная профессиональная образовательная программа включает: вариативную часть в объеме 1394 часа (30,6% от общего объема образовательной программы на базе среднего общего образования), которая распределена следующим образом:

и социально-экономического цикла использовано 20 часов:

-иностранный язык в профессиональной деятельности увеличили на 20 часов.

на увеличение часов общепрофессионального цикла использовано 436 часов:

-микробиология, физиология питания, санитария и гигиена увеличили на 18 часов;

-техническое оснащение организаций питания увеличили на 20 часов;

-основы экономики, менеджмента, маркетинга увеличили на 18 часов;

-информационные технологии в профессиональной деятельности увеличили на 28 часа;

-основы товароведения пищевых продуктов увеличили на 18 часов;

- организация хранения и контроль запасов сырья увеличили на 6 часов;

-кухни народов мира увеличили на 154 часа;

введены дисциплины:

-основы предпринимательства –64 часа;

-основы финансовой грамотности -46 часов;

-дизайн, рисование и лепка в профессии -64 часа.

на увеличение часов профессионального цикла использовано 938 часов: введены МДК:

-МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 66 часов;

-МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 172 часа;

-МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 108 часов;

-МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 72 часа;

-МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- 168 часов;

Введены отдельные темы (дидактические единицы) МДК:

- МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 20 часов;
- МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -25часов;
- МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 15 часов;
- МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента -16 часов;
- МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 24 часа;
- МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 75 часов;
- МДК 07.01 Приготовление блюд массового спроса -75 часов.

На увеличение часов учебной и производственной практик использовано 102 часа.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту (2 недели) выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Государственный экзамен ППССЗ не предусмотрен.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением самостоятельно.

Учебный план программы подготовки специалистов высшего звена	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)							Распределение нагрузки во взаимодействии с преподавателем							
			Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего во взаимодействии с преподавателем	по учебным дисциплинам МДК		контрольные работы	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
						Теоретическое с обучением	лаб. и практ. занятий										Практическая подготовка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	17	18	19	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		434	366	68	26	42	20	0	10	14	14	6	6	6	6	6
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,ДЗ	38	28	10	10	0	3	3		2	8					
ОГСЭ.02	История	-,ДЗ	38	28	10	10	0	2	1	6	4						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,Э	148	128	20	0	20	6	3,4,6,7		2	3	3	3	3	3	3
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,-,3,3,ДЗ	164	144	20	0	20	6	3,4,6,7		2	3	3	3	3	3	3
ОГСЭ.05	Психология общения	-,ДЗ	46	38	8	6	2	2	2	4	4						
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		58	32	26	14	12	7	0	22	4	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	Э	20	4	16	6	10	4	2	16							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,ДЗ	38	28	10	8	2	3	2	6	4						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1102	854	248	178	70	220	0	22	16	14	26	30	50	52	38
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-,ДЗ	66	56	10	4	6	8	2	6	4						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-,Э	98	90	8	4	4	6	2	4	4						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-,-,-,-,Э	106	78	28	20	8	26	6			8	8	12			
ОП.04	Организация обслуживания	-,-,ДЗ	68	58	10	6	4	8	4			6	4				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	-,-,-,-,-,Э	100	68	32	26	6	30	6						16	16	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	40	20	20	14	6	18	7							10	10
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,Э	106	68	38	30	8	36	8							18	20
ОП.08	Охрана труда	-,ДЗ	38	30	8	6	2	6	1	4	4						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,ДЗ	72	60	12	8	4	10	4			8	4				
ОП.10	Основы товароведения пищевых продуктов	-,Э	78	66	12	8	4	10	1	8	4						
ОП.11	Основы предпринимательства	-,-,-,-,ДЗ	64	48	16	12	4	14	6				4	12			
ОП.12	Основы финансовой грамотности	-,-,-,-,-,ДЗ	48	32	16	12	4	14	7						8	8	
ОП.13	Дизайн, рисование и лепка в профессии	-,-,-,-,ДЗ	64	50	14	10	4	12	5				4	10			
ОП.14	Кухни народов мира	-,-,-,-,Э	154	130	24	18	6	22	4			10	14				
ПП.00	Профессиональный цикл		2294	874	1420	188	110	298	0	140	304	274	198	194	174	22	150

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-,-,-,-,Э(к)	284	104	180	16	14	30		22	158	0	0	0	0	0	0
МДК01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,-,-,ДЗ	48	38	10	6	4	10	1	10							
МДК01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,Э	86	66	20	10	10	20	1	6	14						
УП.01	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	72		72						72						
ПП.01	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	72		72						72						
ПМ01Э(к)	Экзамен квалификационный		6		6						6						
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(к)	466	192	274	34	18	52	0	0	32	242	0	0	0	0	0
МДК02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-,Э	70	56	14	8	6	14	2		14						
МДК02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,Э	174	136	38	26	12	38	2		18	20					
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	108		108							108					
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	108		108							108					
ПМ02 Э(к)	Экзамен квалификационный		6		6							6					
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	-,-,-,-,Э(к)	296	96	200	34	16	50	144	0	0	32	168	0	0	0	0
МДК03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,ДЗ	40	26	14	10	4	14	3			14					

МДК03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	---,Э	106	70	36	24	12	36	4			18	18				
УП.03	Учебная практика	---,---,ДЗ	72		72				72				72				
ПП.03	Производственная практика	---,---,---,ДЗ	72		72				72				72				
ПМ03Э(к)	Экзамен квалификационный		6		6								6				
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	---,---,---,Э(к)	188	60	128	30	20	50	108	0	0	0	30	134	0	0	0
МДК04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	---, ДЗ	40	20	20	12	8	20	4				20				
МДК04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	---,---,Э	70	40	30	18	12	30	5				10	20			
УП.04	Учебная практика	---,---,---,ДЗ	36		36				36				36				
ПП.04	Производственная практика	---,---,---,ДЗ	36		36				36				36				
ПМ04Э(к)	Экзамен квалификационный		6		6								6				
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(к)	408	174	234	30	18	48	216	0	0	0	0	60	174	0	0
МДК05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	---,---,Э	70	56	14	8	6	14	5				14				
МДК05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	---,---,---,Э	152	118	34	22	12	34	6				10	24			
УП.05	Учебная практика	---,---,---,---,ДЗ	108		108				108				36	72			
ПП.05	Производственная практика	---,---,---,---,ДЗ	72		72				72					72			
ПМ05Э(к)	Экзамен квалификационный		6		6									6			

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э(к)	250	78	172	38	20	58	108	0	0	0	0	0	0	22	150						
МДК06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	136	78	58	38	20	58	7							22	36						
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108		108				108								108						
ПМ06Э(к)	Экзамен квалификационный		6		6												6						
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"	Э(к)	402	170	232	6	4	10	0	118	114	0	0	0	0	0	0						
МДК07.01	Приготовление блюд массового спроса	Э	180	170	10	6	4	10	1	10													
УП.07	Учебная практика	ДЗ	108		108					108													
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	108		108						108												
ПМ07Э(к)	Экзамен квалификационный		6		6						6												
ПА.00	Промежуточная аттестация	6 нед.	216		216					4	32	18	40	30	30	32	30						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4 нед.	144		144				144								144						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.	216		216												216						
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.																					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.																					
ВК.00	Время каникулярное	35 нед.																					
	Учебная нагрузка (в неделю)	1 нед.								36	36	36	36	36	36	36	36						
	ВСЕГО		4464	2126	2122	406	234	545	720	194	338	302	230	230	230	80	554						
	Государственная (итоговая) аттестация Программа базовой подготовки Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы с 20 мая 2024 г. по 16 июня 2024 г. (всего 4нед.) Защита дипломной работы с 17 июня 2024 г. по 30 июня 2024 г. (всего 2нед.)									ВСЕГО		Дисциплины и МДК		80	80	80	80	80	80	80	80		
Учебной практики															108	72	180	0	38				
Производственная практика															108	36	72	0	220				
Экзамены (к)																	1	1	1	2	2		
Экзаменов															0	3	2	3	3	4	3	2	
Дифф. Зачетов															1	9	3	5	5	5	5	3	
Зачетов																							

16Э, 7Эк, 16ДЗ